

# Plat de côte au vin rouge au four

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 3 h

## Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 kg de plat de côte de boeuf avec os
  - ✓ 50 cl de vin rouge
  - ✓ 1 oignon
  - ✓ 1 gousse d'ail
  - ✓ 4 carottes
  - ✓ 5 pommes de terre
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive

## Préparation : *Recettes de Céline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faites chauffer 2 cuil à soupe d'huile d'olive dans une grande cocotte en fonte puis faites dorer la viande sur toutes les faces.

Ajoutez l'oignon que vous aurez épluchées et coupées en 4, l'ail épluchées et entières, les carottes pelées, lavées et coupées en tronçons et enfin les pommes de terre pelées lavées et coupées en 4, mélangez bien le tout.

Versez le vin rouge et laissez bouillir quelques minutes (2/3 min)

Couvrez votre cocotte en fonte et mettez à cuire au four pendant 3 h environ, jusqu'à ce que la viande soit très tendre et se détache facilement de l'os.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**