

Côte de boeuf sauce bercy

Ingrédients pour 4 gourmands :

1 belle côte de boeuf (1,4 kg)
2 cuil à soupe d'huile d'olive
50 g de beurre
Sel & poivre

Sauce Bercy :

2 échalotes
1.5 cuil à soupe de vin blanc par personnes
100 ml de bouillon de boeuf (eau + 1 cube de bouillon)
20 g de beurre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Salez, poivrez votre côte de boeuf, puis saisissez la dans une grande poêle anti adhésive avec l'huile.

Faites la colorer 2 min de chaque côté, puiségouttez la sur une grande plaque de cuisson (gardez la poêle avec la graisse de la viande pour la sauce).

Badigeonnez la côte de boeuf de beurre et enfournez la pour 10 min de cuisson, un peu plus si vous souhaitez qu'elle soit bien cuite.

Sortez la viande du four et laissez la reposer 5 min en tournant au moins une fois.

Préparez la sauce Bercy :

Epluchez et émincez finement l'échalote.
Faites la revenir dans la poêle de la viande jusqu'à ce qu'elle soit fondante et coloré.

Déglacez avec le vin blanc et le bouillon.

Portez à ébullition, puis baissez le feu sur moyen.

Faites réduire la sauce de moitié environ 2 à 3 min.

Hors du feu, ajoutez le beurre en petits morceaux.

Mélangez au fouet
Salez, poivrez.

Découpez la côte de boeuf en morceaux épais.

Servez la dans des assiettes nappés de sauce Bercy