



RECETTE

Côte de Bœuf & Béarnaise maison



25 min



25 min

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

1 belle côte de bœuf de 1kg bien épaisse
Huile de colza
Poivre, Fleur de sel

Pour la béarnaise :

2 c. à soupe d'estragon haché
1 échalote, ciselée finement
5 cl de vin blanc sec
5 cl de vinaigre d'alcool blanc
150 g de beurre doux
2 jaunes d'œufs
Sel, Poivre

Commencer par préparer la sauce :

- Faire fondre le beurre et le clarifier, c'est à dire retirer l'écume sur le dessus du beurre fondu. Mettre 1 cuillère à soupe d'estragon haché, l'échalote, le vinaigre et le vin blanc dans une casserole avec 10 cl d'eau. Porter à ébullition et laisser réduire de moitié.
- Ajouter les jaunes d'œuf, saler et poivrer puis fouetter énergiquement sur feu doux. Cuire doucement en fouettant jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter progressivement le beurre chaud sans cesser de remuer.
- Ajouter le reste de l'estragon et garder chaud au bain-marie jusqu'à utilisation.

Pour la cuisson de la viande :

- Sortir la viande du réfrigérateur au moins deux heures avant la cuisson pour qu'elle ait le temps de revenir à température ambiante.
- Avant la cuisson, masser la viande avec de l'huile et la poivrer généreusement.
- Marquer la viande 2 minutes sur chaque face sur un grill bien chaud puis laisser reposer le temps de préchauffer votre four à 220°C. Cette étape permet de bien griller l'extérieur de la viande et obtenir une belle coloration et une croûte qui protégera l'intérieur pendant la cuisson au four.
- Enfourner pour 15 minutes (pour une viande saignante), en plaçant la viande debout sur le côté de l'os puis laisser reposer 10 minutes sous un papier aluminium avant de découper, ainsi les sucs de cuisson auront le temps de revenir au cœur de la viande et elle sera bien juteuse. Saler uniquement au moment de servir.

Bon appétit