

Côte de bœuf, sauce marchand de vin

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 côte de boeuf
- 4 échalottes
- 25 cl de vin rouge
- 140 gr de beurre
- huile d'olive
- 1/2 citron
- sel et poivre

Cuisson de la côte de bœuf :

Chauffez 40 gr de beurre et une cuillère à soupe d'huile dans une grande poêle. Faites-y dorer la côte de Boeuf sur les deux faces 5 min chacune à feu vif. Poursuivez la cuisson à feu moyen 10 min sur une face et 5 min sur l'autre.

Préparation de la sauce :

Peler et hachez les échalottes. Mettez-les dans une casserole avec le vin rouge. Faites bouillir et réduire pendant 10 min environ. Salez et poivrez, ajoutez le jus rendu par la côte de boeuf et le filet de citron.

Hors du feu, incorporez 100gr de beurre en morceaux dans la sauce. Ne la réchauffez plus. Laissez reposer la côte pendant 5 min. Salez et poivrez puis coupez-la en tranches. Servez-la accompagnée de la sauce.