

Assiette du terroir



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
211412	Côte à l'os VBF 380 g env. Solution Bouchère	10 Pièce
30145	Grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande 1 kg	1 Kilo
	Sauce béarnaise	150 Gramme
	Oignons rouges	200 Gramme
	Branches de romarin	10 Pièce
	Poivre du moulin et fleur de sel	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire les pommes grenailles dans une plaque gastro, mettre les branches de romarin et les oignons coupés en quartiers. Rôtir au four à 175°C pendant 15 à 20 minutes.
- 2 Mettre la sauce béarnaise au bain-marie avec sa poche sous vide.
- 3 Après décongélation de la côte de bœuf dans sa poche d'origine (obligatoire), marquer en cuisson (plancha, grillade ou poêle).
- 4 En fin de cuisson de la côte de bœuf, laisser la reposer avant de la découper, cela permet de garder un maximum de jus dans la côte avant la mise sous cloche.