



www.plancha-eno.com

Côte de bœuf au beurre de tomates séchées

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

1 côte de bœuf de 1,5 kg environ
2 tiges de romarin effeuillées
1 oignon nouveau
75 g de tomates séchées dans l'huile
45 g d'olives noires dénoyautées
1 gousse d'ail
125 g de beurre mou
Sel et poivre

ASTUCE

Si vous souhaitez une cuisson à point, faites recuire les tranches de bœuf 1 à 2 minutes de chaque côté.

PRÉPARATION

1. Passez au mixer les feuilles de romarin, l'oignon, les tomates, les olives et l'ail. Ajoutez le beurre et mixez à nouveau
2. Chauffez la plancha à feu vif et faites cuire la côte de bœuf 30 minutes en la retournant toutes les 5 minutes, salez et poivrez, puis laissez reposer sur une assiette, après l'avoir filmée, pendant 10 minutes.
3. Coupez en tranches la côte de bœuf et ajoutez 1 cuillerée de beurre de tomates séchées sur chaque tranche.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre