



www.plancha-eno.com

Côte de bœuf au bleu d'Auvergne

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS

1,5 kg de côte de bœuf de blonde d'Aquitaine, coupée dans le T-bone et sans os
150 g de bleu d'Auvergne
200 g de crème fleurette
50 g de beurre
1 petite échalote
Fleur de sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Choisissez une côte de bœuf suffisamment épaisse pour qu'elle puisse tenir debout lors de l'étape finale de cuisson. Sortez la côte de bœuf du réfrigérateur plusieurs heures auparavant. Salez et poivrez la viande d'un seul côté et laissez-la reposer 30 minutes. Otez la croûte du bleu d'Auvergne et coupez le fromage en dés. Pelez et émincez finement l'échalote.
2. Préchauffez la plancha à température moyenne. Faites cuire la viande 10 minutes environ de chaque côté, selon l'épaisseur du morceau (la couleur de la viande sur les côtés donnera les indications nécessaires de cuisson : plus elle sera sombre et plus la viande sera cuite). Augmentez la puissance de la plancha au maximum pour 5 minutes supplémentaires de cuisson et placez la viande debout afin que la chaleur pénètre bien tout le morceau.
3. Pendant ce temps, préparez la sauce : dans une casserole, faites revenir doucement le beurre avec l'échalote, puis ajoutez le fromage en dés et la crème. Laissez fondre à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit lisse et crémeuse.
4. Coupez la viande en tranches et servez-les aussitôt avec la crème au bleu d'Auvergne à part.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre