



# Côte de bœuf

## AU BEURRE

### *de tomates séchées*

PRÉPARATION :  
10 MIN



CUISSON :  
30 MIN



POUR  
6  
PERS.



REPOS :  
10 MIN



#### 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

#### PRÉPARATION

- 1 Passez au mixeur 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 assez vif et faites cuire la côte de bœuf 30 minutes (photo *a*) 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.



#### Astuce

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