

Côte de boeuf pour deux, sauce forestière

Viandes



Ingrédients

- 1 pièce de côte de boeuf de 2 os, d'environ 500 g (1 lb)
- Huile d'olive, au goût
- Sel et poivre du moulin, au goût
- **Garniture**
- 1 tomate grossièrement hachée
- Vinaigre de xérès, au goût
- 2 branches de persil plat hachées
- 1 branche d'estragon frais hachée
- 1 bonne pincée de ciboulette fraîche hachée
- Sel et poivre du moulin, au goût
- **Garnitures**
- Huile d'olive, au goût
- **Sauce forestière**
- 1 c. à soupe de beurre
- 1.500 tasse(s) de champignons frais (girolles, pleurotes, shiitakés...)
- 1 échalote française hachée
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 branches de thym frais

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h

Portions : 2

- 1/4 tasse(s) de vin blanc
- 1 tasse(s) de fond de veau
- 1/4 tasse(s) de crème 15 % à cuisson

Préparation

1. Préchauffez le four 160 °C (325 °F).
2. Salez et poivrez la côte de boeuf. Dans un poêlon allant au four, chauffez l'huile d'olive à feu moyen-vif et saisissez la viande de tous les côtés. Enfournez environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 55 °C (110 °F) pour une cuisson saignante. À la sortie du four, retirez la viande du poêlon, emballez-la dans un papier d'aluminium et laissez-la reposer 10 à 15 minutes.
3. Entre temps, préparez la sauce forestière. Dans un poêlon, à feu moyen-vif, laissez fondre le beurre. Faites sauter les champignons 1 minute. Ajoutez l'échalote, l'ail, le thym et poursuivez la cuisson 1 minute. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire aux 3/4 avant d'ajouter le fond de veau. Laissez réduire encore de moitié, puis versez la crème. Salez et poivrez. Retirez les branches de thym. Réservez au chaud.
4. Au moment de servir, coupez la côte de boeuf en deux et déposez-la sur une purée de pommes de terre. Nappez de sauce forestière bien chaude, ajoutez la garniture de tomates et arrosez d'un trait d'huile d'olive.