Côte de bœuf Limousine, grenailles au beurre persillé

Une côte de race, saisie fort, pour partager.

La Limousine, élevée à l'herbe sur les plateaux du Limousin, donne une viande au grain fin et peu grasse. La côte, avec son os, est la pièce à partager par excellence : une croûte bien saisie et un cœur saignant.



Pour 3 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 20 min + 10 min de repos | Facile

Dans votre pack

Côte de bœuf Limousine	1 × côte de bœuf Limousine (1,2 kg)
Pommes de terre grenailles	600 g
Beurre doux de Verneuil	60 g
Persil plat	1 botte
Ail	1 filet de 3 têtes

À prévoir à la maison

Fleur de sel, poivre.

Allergènes

Lait (beurre).

La recette

1. Sortez la côte 1 heure avant pour qu'elle soit à température ambiante. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Faites cuire les grenailles 15 minutes à l'eau salée, égouttez-les.
3. Saisissez la côte 3 minutes par face dans une poêle très chaude, puis enfournez 8 à 10 minutes.
4. Pendant ce temps, travaillez le beurre mou avec le persil ciselé et l'ail haché. Faites rissoler les grenailles dans la moitié de ce beurre.
5. Laissez reposer la côte 10 minutes, salez à la fleur de sel, tranchez et servez avec le reste du beurre persillé.

Le mot du marchand

Salez juste avant de servir, jamais avant de cuire : le sel ferait perdre son jus à la viande.

À table avec : *Un rouge de caractère : Saint-Joseph ou Cahors.*