

CHEZ FRANÇOISE (75 007)

**Côté de bœuf black Angus et gratin de pomme de terre à la tome fraîche,
sauce bordelaise**

Par le chef Philippe LEGLISE

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Facile

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 50 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 2 personnes)

2 côtes de bœuf de 1 kg

4 os à moelle

1 kg de pommes de terre

2 gousses d'ail

600 g de crème liquide

Thym

200 g de tome fraîche

Pour la sauce bordelaise :

5 échalotes

½ l de vin rouge

3 dl de fond de veau



PRÉPARATION

Gratin de pommes de terre :

Eplucher et tailler les pommes de terre à la mandoline. Faire chauffer la crème avec l'ail, le thym, sel et poivre. Assaisonner les pommes de terre et les mettre dans un plat à gratin. Verser la crème chaude sur les pommes de terre. Déposer les tranches de tome fraîche sur le dessus. Mettre au four à 180°C pendant 35 à 45 minutes.

Sauce bordelaise :

Verser le vin rouge dans une casserole avec les échalotes ciselées. Faire réduire de 2/3. Ajouter le fond de veau et faire cuire jusqu'à obtention d'une bonne consistance.

Saisir la côte de bœuf sur les deux faces sur un feu vif.

Finir de cuire au four suivant la cuisson désirée.

Cuire les os à moelle au four pendant 7 à 8 minutes.

ACCORD MET / VIN

St Emilion grand cru château Fonrazade propriété famille Ballotte

Belle structure nez boisé , cuir et sous bois , arôme de fruits rouges confits.

Idéal sur cette viande mature

RESTAURANT CHEZ FRANÇOISE

Aérogare des Invalides - 75007 PARIS

T. 01 47 05 49 03 - E-Mail : contact@chezfrancoise.com

Site internet : www.chezfrancoise.com

RESTO
PARTNER
L'union fait la force de qualité