PL-1936

Côte de Boeuf au Marsala

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- *Côtes de Boeuf*	*800g*
- *Herbes de Provence*	
- *Huile d'Olive*	
- *Beurre de Cuisson*	*25g*
- *Farine*	*1 c à soupe*
- *Oignons*	*½*
- *Fond de Veau*	*½ c à café*
- *Eau*	*20 cl*
- *Marsala (Aluvio)*	*10 cl*
- *Sel*	
- *Poivre*	

Recette:

- Massez la côte de bœuf avec sel, poivre et herbez de Provence sur les deux faces. Réservez au frais.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans un petit caquelon avec le beurre de cuisson. Ajoutez la farine et le fond de veau. Arrosez avec l'eau tout en fouettant. Salez et poivrez.
- Terminez en ajoutant le Marsala et fouettez jusqu'à épaississement de la sauce. Réservez.
- Faites alors griller la viande dans une poêle huilée sur les deux faces jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée (idéalement bleue). Réservez sur une assiette sous un papier aluminium.
- Filtrez alors la sauce au Marsala à travers un tamis dans votre poêle chaude afin de décoller les sucs de cuisson. Portez à ébullition puis retirez du feu.
- Coupez enfin la côte de bœuf en aiguillettes et servez-les nappées de sauce Marsala.