

Côte de Boeuf Grillée aux Baies Roses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CÔTE(S) DE BOEUF	1x (900g)
- HUILE D'OLIVE	
- ECHALOTE(S)	1
- COGNAC	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- MOUTARDE	1/2 c à café
- BAIES DE POIVRE ROSE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Huilez, salez et poivrez un côté de la pièce de bœuf.
- Faites chauffer le barbecue (ici, BBQ électrique).
- Placez le côté épicé sur la grille chaude et laissez saisir plusieurs minutes en vérifiant de temps en temps. Huilez, salez et poivrez l'autre face. Retournez quand cela est nécessaire et poursuivez la grillade jusqu'à obtention de la cuisson désirée.
- Pendant ce temps, émincez très finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans un fond d'huile dans une poêle. Déglacez avec la Cognac et flambez.
- Ajoutez les baies roses et arrosez ensuite de crème. Incorporez la moutarde et laissez épaissir doucement.
- Lorsque la côte de bœuf est cuite, détaillez-la en aiguillettes épaisses et servez-les nappées de sauce aux baies roses.

