

Côte de Boeuf Grillée Maître d'Hôtel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CÔTE(S) À L'OS 900g
(Boeuf)
- HUILE D'OLIVE
- HERBES DE PROVENCE
- BEURRE AUX FINES HERBES
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Salez, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence la côte de bœuf. Huilez-la sur les deux faces. Laissez reposer 30 minutes.
- Saisissez-la sur les 2 faces pendant 5 minutes (pour une cuisson saignante).
- Coupez-la ensuite en aiguillettes épaisses et déposez un peu de beurre aux fines herbes.
- Servez sans attendre ...

