

Côtes de Boeuf Sauce Gorgonzola et Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Côtes de Boeuf	1.4 kg
- Huile d'Olive	
- Champignons de Paris	500g
- Ail en Poudre	
- Crème Fraîche	150 ml
- Maïzéna	1 c à café
- Gorgonzola	150g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Huilez et poivrez les deux côtés de la pièce de bœuf.
- Préchauffez le barbecue ou la plancha.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Déposez la pièce de viande sur la grille chaude et laissez saisir plusieurs minutes en vérifiant de temps en temps.
- Retournez quand cela est nécessaire et poursuivez la grillade jusqu'à obtention de la cuisson désirée.
- Salez en fin de cuisson et laissez reposer sous un papier aluminium pendant 5-7 minutes.
- Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraîche avec la maïzéna dans un caquelon. Ajoutez le gorgonzola coupé en dés.
- Laissez fondre doucement le fromage en fouettant de temps en temps. Salez et poivrez. Réservez.
- Grillez les champignons dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Déglacez les champignons avec la sauce au gorgonzola.
- Taillez la viande en aiguillettes épaisses.
- Servez-les nappées de sauce gorgonzola et champignons.

