



∞ Côte de Boeuf ∞
cuite sur un fagot au sarment de vigne,
Pommes Maxim's
et sauce vigneronne

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn.

Temps de cuisson : 40 mn.

Côte de Bœuf

*cuite sur un fagot au sarment de vigne,
Pommes Maxim's
et sauce vigneronne*

Ingrédients

- 1 côte de bœuf Parthenaise (1,4 kg.)

pour la Sauce Vigneronne :

- 1/2 l. de vin rouge du Haut Poitou
- 3 échalotes
- Thym, laurier
- 1/4 l. de fond de veau

pour les Pommes Maxim's :

- 600 g. de pommes de terre
- 500 g. de beurre clarifié
- Fleur de Sel,
- Poivre (un tour de moulin)

Recette imaginée et réalisée par
Fabien Dupont - Restaurant le Saint Fortunat
à Neuville de Poitou (Vienne)
Photo : Philippe Wall - CG79
Conception graphique :

★ L'Effet Papillon - 02 41 32 76 38

Préparation

Sauce vigneronne :

Eplucher et émincer les échalotes. Les mettre dans une casserole avec le vin. Faire réduire le tout aux. Y incorporer le fond de veau et mélanger quelques instants. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au chaud.

Pommes Maxim's :

Couper les pommes de terre crues en fines lamelles, les rincer abondamment, puis les placer dans un plat à four. Y ajouter le beurre clarifié et les faire cuire 20 à 25 minutes à 180° (Thermostat 6/7).

Côte de bœuf :

Débuter la cuisson au dernier moment sur le barbecue, en plaçant la viande au-dessus d'un beau fagot de sarments de vigne.



DÉCRET DU 12.03.96
HOMOLOGATION LA/26/95