

Côte de bœuf au beurre Éviwi Penja



2 personnes

40 minutes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 minutes



Ingédients

1 côte de bœuf de 400 g

40 g de beurre doux

½ c. à c. de mélange d'épices

Éviwi Penja Prokope

1 petite gousse d'ail finement hachée

½ c. à c. de sel marin

200 g de pommes grenailles/houelles

100 g de haricots verts frais ou surgelés

100 g de petits bouquets de chou-fleur

2 c. à s. d'huile d'olive

un peu de ciboulette fraîche (facultatif)

Préparation

Préparer le beurre Éviwi Penja

1. Mélanger le beurre ramolli avec le mélange Éviwi Penja, l'ail et le sel.
2. Former une petite boule dans un film alimentaire et réserver au frais.

Préparer les légumes

1. Pommes grenailles : couper-les en deux, les déposer sur une plaque, arroser d'huile d'olive, saler et enfourner à 200 °C pendant 25 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
2. Haricots verts et chou-fleur : les blanchir 3-4 min dans de l'eau bouillante salée, puis les plonger dans l'eau froide pour garder la couleur et le croquant.

Réserver.

Saisir la côte de bœuf

1. Faire chauffer une poêle en fonte à feu vif avec un filet d'huile.
2. Saisir la côte de bœuf 4-5 min de chaque côté (selon la cuisson souhaitée).
3. Baisser le feu, ajouter une noisette de beurre Éviwi Penja. Le faire fondre et arroser la viande avec le beurre parfumé pendant 1 minute.
4. Laisser reposer 5 min hors du feu sous une feuille d'aluminium.

Dresser son assiette

1. Disposer les pommes grenailles dorées, les haricots verts et le chou-fleur réchauffés dans la même poêle (ou sur l'assiette chaude).
2. Ajouter l'entrecôte tranchée.
3. Déposer une tranche de beurre Éviwi Penja sur la viande chaude pour qu'elle fonde doucement.

Astuce : Ce plat se marie parfaitement avec un verre de vin rouge aux notes boisées (Cabernet ou Syrah).

Pour une version végétarienne, ce beurre Éviwi Penja sublime aussi un steak de légumes ou du tofu grillé.



PROKCOPE