

# CÔTE DE BOEUF & SEL À LA TRUFFE

## PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS



6 personnes



30 min



8,0€ / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Sortir de la viande du réfrigérateur une à deux heures avant de la cuire
2. Préchauffer votre four à 200°
3. Bien faire chauffer une poêle, y disposez un peu d'huile
4. Saisir la viande pendant trois minutes de chaque côté
5. Poser la viande dans votre plat de cuisson pour four que vous aurez préalablement huilé. Positionner la viande assez haut dans votre four
6. Laisser cuire 12 à 15 minutes, en retournant toutes les 3/4 minutes
7. L'idéal pour vérifier la bonne cuisson est d'utiliser un thermomètre de cuisine. Autour de 57° à cœur la viande sera à point, autour de 68° elle sera bien cuite, et pour une viande saignante, autour de 54° est conseillé. Nous recommandons la viande saignante, mais il faut avant tout la consommer comme on l'apprécie. Une côte de bœuf vous permet d'avoir d'un côté des morceaux plus cuits, aux extrémités, et au centre des morceaux plus saignants, comme cela il y en a pour tous les goûts
8. Sortir la viande du four, l'envelopper dans du papier aluminium, et la laisser pendant 10 minutes. Elle continuera ainsi de cuire et le jus sortira. Vous obtiendrez une viande parfaitement juteuse
9. Découper les tranches, assaisonner la viande avec du poivre (pas trop) et du sel à la truffe, à votre goût

### INGRÉDIENTS

- 3 CàS d'huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- Sel à la truffe noire : à votre goût (Réf : 255)
- Poivre noir : à votre goût
- 1,6kg de Côte de boeuf