



Côte de bœuf grillée aux girolles et au vinaigre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 côte de bœuf irlandais
- 200 gr de girolles
- 100 gr de beurre
- 20 cl de vinaigre de xérès
- 50 gr de persil frais
- 2 échalotes
- 20 cl d'huile de pépins de raisin
- fleur de sel

Matériel

- barbecue ou poêle skillet

1. Sortir la côte de bœuf 1h-1h30 avant la cuisson.
2. Préparer le feu sur le barbecue pour obtenir une chaleur approximative de 400°C sur la grille.

3. Masser la côte de bœuf avec de l'huile de pépins de raisin.
4. Assaisonner généreusement de fleur de sel.
5. Déposer sur la grille du barbecue pendant 3 min, sur chaque face.
6. Laisser reposer 10 min et badigeonner avec du beurre fondu.
7. Redescendre la température du feu en coupant les arrivées d'air sur la braise.
8. Quand la température du feu arrive approximativement à 150°C-200°C, déposer la côte à l'os pendant 7 min sur chaque face.
9. Laisser reposer 10 min avant de servir.
10. Nettoyer les girolles.
11. Faire sauter les girolles à la poêle très chaude.
12. Ajouter les échalotes taillées finement.
13. Déglacer au vinaigre de xérès et laisser réduire.
14. Ajouter le gras de cuisson de la viande et finir avec le persil ciselé.