

Côte de bœuf

Ingrédients :

Côte de bœuf

Herbes de Provence

Huile d'olive

Sel, poivre

Cocotte de base

4/6 pers.

1,5 kg
épaisseur 5 cm

facultatif

1 filet

facultatif

Cocotte de base

6/8 pers.

2 kg
épaisseur 8 cm

facultatif

1 filet

facultatif

Préparation :

- 1 - **IMPORTANT**, sortez la côte de bœuf du réfrigérateur 1 heure à l'avance.
- 2 - Enduisez légèrement d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes de Provence (facultatif).
- 3 - Disposez la viande sur la grille (position basse) **sans ajouter d'eau**.
- 4 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.
- 5 - Afin de conserver la tendreté de la viande, assaisonnez de sel et de poivre au moment de servir.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

30/35 mn

15 mn

Maxi

Maxi

35/40 mn

15 mn

Maxi

Maxi

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Si votre côte de bœuf est moins épaisse que 5 cm, réduire le temps de cuisson de 5 à 10 mn.