

# CÔTE DE BOEUF

## SAUCE MARCHAND DE VIN



4 personnes



Préparation  
10 min



Cuisson  
20 min



Repos  
10 min



Temps total  
35 min

### INGRÉDIENTS

- 1 côte de Boeuf de 1,5 kg
- 2 branches de thym frais
- Huile d'olive
- 20 g de beurre
- Sel et Poivre

#### Pour la sauce

- 4 oignons rouges
- 50 g de beurre
- 2 feuilles de laurier
- 3 branches de thym frais
- 75 cl de vin rouge
- 1/2 bouillon cube de boeuf

- 1** Préchauffez votre four à 210°C (Th. 7-8)
- 2** Versez un filet d'huile sur la côte de bœuf et massez chaque face. Disposez le thym sur l'une des faces. Chauffez une poêle avec l'huile et le beurre. A feu vif, colorez rapidement la côte de boeuf, 3 minutes par face, en commençant par celui avec le thym pour parfumer le jus de cuisson.
- 3** Laissez reposer la côte 5 minutes. Mettez-la dans un plat allant au four. Faites cuire la côte de bœuf au four 15 min pour une viande saignante.
- 4** Pendant ce temps, préparez la sauce marchand de vin : pelez les oignons et les émincer. Chauffez une poêle avec le beurre. Colorez doucement les oignons dans le beurre, ajoutez le thym et le laurier. Versez ensuite le vin. Émiettez le bouillon de cube et laissez réduire à feux doux jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.
- 5** Une fois la côte cuite, laissez-la reposer 5 minutes sous une feuille de papier aluminium. Salez, poivrez la viande. Puis coupez-la en tranches épaisses. Récupérez le jus qui s'échappe ainsi que le jus de cuisson et ajoutez-les dans la sauce de marchand de vin. Servez la côte de bœuf accompagnée de la sauce marchand de vin.



Servez ce plat avec des frites ou des pommes de terre au four et d'une salade verte !