

Côte de boeuf au feu de bois, beurre maison et ses légumes

Portion: six personnes

Ingrédients pour le boeuf

- 2.4 kg de côte de boeuf
- 250 gr de beurre
- Ciboulette
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 échalotes
- Gros sel
- Un bouquet de persil

Ingrédients pour l'accompagnement

- 10 pommes de terre Charlottes
- 1 tête de brocolis
- 6 carottes jaunes
- 6 carottes oranges
- 500 gr de haricots
- 12 tranches de lard à cuire
- Bouillon de légumes
- Sel, poivre

Etapes

Côte de boeuf

1. Hacher finement le persil, la ciboulette, l'ail, l'oignon, l'échalote et le gros sel. Mélanger le tout au beurre.
2. Réserver au froid (minimum 30 min).
3. Assaisonner les côtes avec du gros sel et du poivre.
4. Les griller au feu de bois jusqu'à la cuisson voulue.

Les légumes

1. Confectionner des fagots avec les haricots avec de fines tranches de lard
2. Les assaisonner et les disposer dans un plat à gratin beurré. Cuire au four 20 min
3. Éplucher et couper les carottes en mirepoix (Jaunes) et en rondelle (oranges)
4. Les cuire dans de l'eau salée et un peu sucrée 25 minutes.
5. Laver et cuire la tête de brocolis dans du bouillon 10 minutes.
6. Peler et couper les pommes de terre en chips et les frire à la friteuse.