

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Côte de
boeuf

Côte de Bœuf pommes dauphines échalottes à la bordelaise



Recette de Frederic COIFFE Bar de la
Marine (33-Bordeaux)



TEMPS

Préparation : 25

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 15



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 côte de bœuf Limousin Label Rouge 1.2kg
- Huile de tournesol
- Beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- Fleur de sel et poivre
- 200gr d'échalotes
- 1 branche de thym
- 10 gr de miel d'Aquitaine
- 50gr de beurre
- 500g de pommes de terre
- 125gr de farine
- 75gr de beurre
- 100gr d'eau
- 4 œufs
- Huile de friture
- 10cl de vin rouge de Bordeaux
- 1 c à s de jus de veau déshydraté



PRÉPARATION

1. Eplucher les pommes de terre, les couper grossièrement et les cuire dans de l'eau salée. Egoutter les pommes de terre et réduire en purée. Réaliser une pâte à choux ; dans une casserole porter à ébullition l'eau et le beurre. Ajouter en une seule fois la farine et mélanger à la spatule. Dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois de la casserole. Hors du feu, ajouter les œufs un par un.
2. Mélanger la purée et la pâte à choux et laisser reposer une dizaine de minutes.
3. Frire les pommes dauphines en réalisant des petites boules avec deux cuillères directement dans l'huile chaude (180°C)
4. Eplucher les échalotes, les émincer. Revenir les échalotes avec du beurre et la branche de thym. Garder une partie des échalotes et ajouter le miel d'Aquitaine pour les laisser confire encore quelques minutes à feu doux.
5. L'autre partie des échalotes, dans une casserole ajouter le vin rouge et réduire jusqu'à absorption quasi complète du vin. Ajouter le jus de veau déshydraté que vous avez délayé dans l'eau. Laisser réduire la sauce Bordelaise
6. Pour la côte de bœuf, chauffer une poêle et cuire la côte de bœuf avec l'huile de tournesol et le beurre, la branche de romarin et l'ail en chemise. Cuire 15 min sur chaque face en l'arrosant avec la graisse de cuisson. A la fin de cuisson retirer la poêle du feu la couvrir d'un papier aluminium et laisser reposer la viande 20 / 30 min.
7. Au moment du dressage, émincer la côte de bœuf, ajouter les échalotes confites dessus et à côté les pommes Dauphines juste frites. Servir la sauce Bordelaise en saucière. Assaisonner avec un peu de fleur de sel.