

Fées Mains by Marjorie



Côte de bœuf à la plancha et pommes de terre à l'oignon :

Les ingrédients pour 4 personnes : 1 côte de bœuf (1,2kg) – 1kg de pommes de terre – 2 oignons – huile d'olive – sel – poivre – herbes de Provence – 3 brins de thym – 3 brins de sarriette ou romarin ou autres

Eplucher et laver les pommes de terre puis les essuyer et les couper en rondelles.

Eplucher les oignons et les couper en quartiers.

Faire revenir les oignons avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et ajouter les rondelles de pommes de terre. Faire revenir à feu vif (ajouter un peu d'huile d'olive si besoin) puis, couvrir et faire cuire 45mn à 1h (selon la taille et l'épaisseur des pommes de terre) à feu moyen en remuant régulièrement. Saler et poivrer.

Pendant ce temps, badigeonner d'huile d'olive chaque face de la côte de bœuf. Saler, poivrer. Parsemer de chaque côté des herbes de Provence et déposer des brins de thym et de sarriette ou d'autres herbes aromatiques.

Laisser macérer environ 15mn.

Sur la plancha bien chaude, faire griller la côte de bœuf de chaque côté selon la cuisson désirée.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>