



LA PARTHENAISE

La tradition de l'excellence !

Côte de Bœuf à la fleur de persillade et papillote de pomme de terre à la crème légère aux herbes et fromages frais



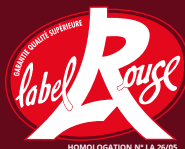
4 Pers.

20 min

Cette race régionale, aux couleurs froment, a son berceau d'origine au cœur de la Gâtine, en Deux-Sèvres. Elle fut d'abord une « beurrière » qui fit jadis la réputation du beurre Charente-Poitou. Ce n'est que depuis les années 1970 qu'elle est orientée vers la production de viande. Ses multiples qualités (lait, travail et viande) firent d'elle, à l'époque, la troisième race française.



Sa viande Label Rouge légèrement persillée, avec une belle couleur rouge vermillon et un grain très fin sans trop de gras offre tendreté et saveur.



CRÉATION • ESPRIT • SÈVRES



LA PARTHENAISE

www.labelrouge-parthenaise.fr

Côte de Bœuf à la fleur de persillade et papillote de pomme de terre à la crème légère aux herbes — et fromages frais —

Ingédients

- 1 kg de côte de bœuf de Parthenaise avec os
- 4 grosses pommes de terre (250 g chacune)
- 25 cL de crème liquide
- 100 g de chèvre frais
- 1 botte de ciboulette
- 5 cL d'huile d'olive
- Thym / Laurier / Poivre
- 1 échalote
- Fleur de sel
- Papier aluminium

Préparation

La marinade et les Pommes de terre

1. Mélanger l'huile d'olive, le thym, le laurier, le poivre et l'échalote.
2. Badigeonner la côte de boeuf et laisser mariner 1h.
3. Envelopper les pommes de terre dans le papier aluminium.
4. Mettre les pommes de terre à cuire au four environ 2 heures à 160°C ou au barbecue dans la braise environ 1h. Vérifier la cuisson en les piquants avec une pointe de couteau.

La crème légère

1. Monter une crème fouettée avec les 25 cL de crème et incorporer le chèvre frais et la botte de ciboulette ciselée.

La Côte de Bœuf

1. Au barbecue ou à la plancha, saisir la côte sur les côtés puis la cuire environ 5 à 7min (suivant l'épaisseur) sur chaque face.

Suggestions

Laisser reposer 2 à 3 minutes la côte sur une planche. Découper dans un premier temps le long de l'os puis tailler des tranches dans le sens opposé.

Ajouter de la fleur de sel de l'île de Ré en touche finale sur l'ensemble des morceaux.



4 Pers.

20 min