

Côte de boeuf grillée au thym et au romarin



Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 Personne(s)

Ingrédients :

- 2 côtes de boeuf épaisses de 800 g environ chacune
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin
- 1 c. à café de poivre blanc
- huile d'olive
- fleur de sel

Préparation :

Concassez le poivre. Effeuiliez et hachez le romarin. Effeuiliez le thym. Mettez les côtes dans un plat creux. Parsemez-les de thym, de romarin et de poivre concassé. Arrosez-les d'huile d'olive et laissez mariner 30 min.

Préparez un barbecue. Quand la braise est prête, posez les côtes sur une grille et placez la grille sur le barbecue, environ 8 centimètres au dessus des braises. Faites cuire les côtes 7 min de chaque côté environ pour une viande saignante.

Salez et servez aussitôt avec des poivrons grillés.