

Côte de bœuf poêlée au sel de Guérande

Pour 2 personnes - Préparation : 10 mn - Cuisson : 20 mn

- 1 côte de bœuf de 1kg
- 300g de pommes de terre
 - 500g de cèpes
 - 1 échalote hachée
- 1 cuillère à soupe de ciboulettes ciselées
- Fleur de sel de Guérande
 - Poivre du moulin
- 5cl d'huile d'arachide
- 100g de beurre

Dans une poêle mettre un peu d'huile et une noisette de beurre à chauffer, y déposer la côte de bœuf assaisonnée de fleur de sel et poivre du moulin, la faire dorer 1 mn de chaque côté et la mettre au four thermostat 7 pendant 20 mn.

Éplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer puis les couper en fines tranches. Dans deux petites poêles anti-adhésives, mettre un peu d'huile et de beurre puis dresser les rosaces de pommes de terre sur plusieurs rangées et les mettre au four avec la côte de bœuf.

Laver et couper les cèpes en morceaux et les faire sauter au beurre dans une poêle avec l'échalote hachée et la ciboulette.

Trancher la côte et dresser sur plat accompagnée des croustillants de pomme de terre démoulés et des cèpes.

Donner un tour de moulin à poivre et de fleur de sel sur l'ensemble.