

Côte de bœuf marinée

et ses pommes de terre rôties



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 30 minutes

- 1 côte de bœuf (1 kg)
- Fleur de sel

Marinade :

- 1 gousse d'ail
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe de moutarde
- 1 c à soupe de sauce soja
- 2 c à soupe de ketchup
- Poivre

Pommes de terre rôties :

- 800 g de pommes de terre grenaille (en saison) ou variété Charlotte
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe rase de gros sel
- Quelques branches de thym

Préparez la marinade : Écrasez l'ail et mélangez-le à tous les autres ingrédients de la marinade.

Placez la côte de bœuf dans un récipient hermétique.

Recouvrez de marinade et secouez le récipient. Laissez reposer 1 heure.

Préparez les pommes de terre rôties : Placez les pommes de terre dans un plat soit entières pour des petites ou coupées en deux dans longueur.

Parsemez de gros sel et de thym.

Versez l'huile d'olive sur les pommes de terre.

Le moment venu, placez le plat contenant les pommes de terre sur la plancha 5 minutes avant la côte de bœuf pour des petites pommes de terre entières ou 5 minutes après pour des pommes de terre coupées. Il faudra 30 minutes de cuisson pour des pommes terre entières et 20 minutes pour des pommes de terre coupées.

Si vous n'avez pas de plat, déposez les pommes de terre directement sur la plancha en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau.

La côte va cuire à côté des pommes de terre pendant 25 minutes *pour une viande saignante* (selon le poids). Retournez-la à mi-cuisson et arrosez-la du reste de marinade une fois qu'elle sera bien saisie de chaque côté.

Laissez reposer la côte de bœuf 5 minutes avant de la trancher.

Accompagnez-la avec les petites pommes de terre rôties.