

# Côte de Boeuf aux Olives noires, comme à Vinsobres...

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 belle côte de Boeuf d'environ 1,5 kg
  - Fleur de Sel
- 150gr d'Olives noires dénoyautées
  - 125gr de Câpre au Vinaigre
  - 40cl d'Huile d'Olive
- 600gr de Pomme de Terre nouvelle
  - 12 gousses d'Ail en chemise
  - 200gr Beurre
- 3 belles pincées de Thym sec
- 25cl de Jus de Veau (chez votre Boucher)



## Vinsobres *Les Cornuds*

Un millésime complet  
et élégant !

Dense et charnue la texture  
du Boeuf rejoint celle du Vin.  
Je l'apprête comme à Vin-  
sobres avec des Olives noires.  
Puis la Câpre... une fois  
confite, mène le Vin sur des  
notes amples et gracieuses.  
C'est un bouton floral.  
L'accord évolue en bouche,  
porté par la fraîcheur de la  
Syrah, sur des arômes  
rappelant la violette.



1) La veille, égoutter les Câpres et mettre à tremper  
dans beaucoup d'Eau fraîche. Laisser dégorger ainsi  
minimum une nuit. Le lendemain, égoutter les Câpres  
et les déposer dans une casserole. Recouvrir d'Huile  
d'Olive et faire frémir doucement pendant 5 min, couper  
le feu et couvrir. Laisser tempérer ainsi.

2) A la pointe du couteau inciser la pièce de Boeuf et  
y glisser à chaque entaille une Olive au fur et à mesure  
pour clouter la Viande.

Concasser le reste des Olives avant de les réchauffer  
avec le jus.

3) Déposer les gousses d'Ail en chemise dans une cas-  
serole d'Eau froide avec une pincée de Sel et porter à  
ébullition. Rafraîchir à l'Eau froide et égoutter.

4) Laver les Pommes de Terre sans les éplucher, les cou-  
per en 6 ou 8 selon la taille et les déposer dans une  
poêle brulante avec un filet d'Huile d'Olive. Les colorer  
en les faisant sauter de temps en temps puis addition-  
ner le Beurre et le faire mousser. Rajouter les Gousses  
d'Ail en chemise et finir la cuisson. Juste avant d'égout-  
ter les Pommes de Terre soupoudrer le Thym et mettre  
deux tours de poêle. Assaisonner de Fleur de Sel.

5) Pendant ce temps, passer la Côte de Boeuf sur le  
grill en lui donnant la cuisson voulue.

Au moment, servir les Câpres confites à part, mettre le  
Jus aux Olives en saucière et les Pommes de Terre en  
plat. Tout est prêt !

Température de service 16 -17°C

FAMILLE PERRIN

