

Côte de Bœuf rôtie à l'ail, pommes dauphines et butternut rôti



35 minutes



20 minutes



Facile



Il vous faut (8 personnes) :

- Une côte de bœuf (environ 200g/pers)
- 4 gousses d'ail
- Thym
- Huile d'olive
- Beurre
- Courge butternut
- 250g de pâte à choux
- 500g de pulpe de pomme de terre (purée sèche, salée)

PRÉPARATION :

FRICASSÉE DE POULET :

1. Salez la côte de bœuf sur toutes les faces.
2. Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive et faites colorer la viande sur toutes les faces.
3. Ajoutez 4 gousses d'ail écrasées, du thym et une noix de beurre puis arrosez pendant quelques minutes à l'aide d'une cuillère.
4. Mettre la côte au four à 220° pendant 10 à 15 minutes (10 minutes/livre)
5. Retirez la côte du four et laissez-la reposer entre 5 et 10 minutes dans un endroit tempéré avant de la découper.

BUTTERNUT :

1. Épluchez la courge puis coupez la en petits dés réguliers.
2. Faites-les colorer à la poêle dans de l'huile d'olive.
3. Salez puis ajoutez une noix de beurre et laissez cuire doucement.

POMMES DAUPHINES :

1. Mélangez la pâte à choux et la purée de pommes de terre.
2. Faites frémir de l'huile dans une casserole.
3. Formez des boules de pâte à l'aide de deux cuillères puis plongez-les jusqu'à obtention d'une belle coloration.

Régalez-vous !

Par notre Chef, **Elodie**