

Côte de bœuf au Salvagnin

Pour 4 personnes: 2 côtes de bœuf d'environ 450 g; 4 demi-oignons piqués d'une feuille de saurier et de deux clous de girofle; 2 dl de Salvagnin; 1 dl de demi-glace; 50 g de beurre; 2 cuillerées à soupe d'échalotes hachées; 1 cuillerée à café d'estragon; 1 cuillerée à café de purée de tomates; 1 cuillerées à soupe de persil finement haché; sel et poivre du moulin.

Assaisonnez les côtes de bœuf avec le sel et le poivre. Déposez-les sur une plaque légère-

ment graissée. Ajoutez les oignons. Glissez les côtes de bœuf au four pendant 15 minutes environ si vous voulez les garder saignantes (il n'y a d'ailleurs que comme ça qu'elles puissent être vraiment tendres).

Chauffez dans une casserole 30 g de beurre. Faites-y légèrement colorer les échalotes. Ajoutez l'estragon, la purée de tomates et le persil. Mouillez avec le Salvagnin et laissez réduire lentement. Ajoutez la demi-glace.

Déposez la viande sur le plat de service en compagnie des oignons piqués et une ou deux sortes de légumes de saison. Dégraissez la plaque et déglacez rapidement avec la sauce. Montez cette dernière avec le reste du beurre et vérifiez l'assaisonnement. La viande sera découpée à table. Accompagnez avec des pommes sautées ou des pâtes au beurre.