Côte de bœuf grillée



Ingrédients

10

- Pommes de terre au four (1 p.p.)
- Côte de bœuf
- Bresc Chimichurri
- Bacon frit
- Crème fraîche

Méthode de préparation

Griller la côte de bœuf et la faire cuire jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 48 °C.
Retirez la viande du gril et laissez-la reposer. Déposez la viande sur une planche et nappez-la de chimichurri.
Servir avec des pommes de terre soufflées, de la crème fraîche et du bacon rôti.

Produits Bresc utilisés



Bresc Chimichurri
Mélange d'herbes 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000