

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## CÔTE DE BOEUF AU JUS



**1 Côte de bœuf (Prévoir environ 8 à 12 oz par convive)**

**Moutarde de Dijon ou toute autre moutarde au choix**

**Sel de céleri**

**Thym et/ou autres herbes séchées au choix.**

**Sel et poivre du Moulin**

Préchauffer le four à 200F Sortir la pièce de viande environ 20 à 30 min. d'avance pour la laisser respirer.

Badigeonner toute la pièce avec la moutarde Dijon, et saupoudrer avec tous les autres épices de façon à faire une belle croûte.

Placer sur une lèche frite avec de l'eau sous la grille afin de recueillir les gras de cuisson. Mettre au four et compter 1 heure par livre (454g) pour la cuisson ou jusqu'à ce que la température interne atteigne entre 145 et 150 F max. pour une belle cuisson rosée.

Sortir la pièce et la recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 10 min. avant de servir. Votre jus bien chaud réchauffera la pièce au moment de servir.

Pour le Jus :

Filtrer l'eau de votre lèche frite et afin de vous simplifier la vie y ajouter un mélange "Au Jus" en enveloppe du commerce en rectifiant toutefois les quantités d'eau pour que votre jus soit goûteux et assez liquide.

Servez avec les accompagnements de votre choix.

Le Raifort ou une moutarde forte est aussi un accompagnement suggéré à mettre sur votre table pour relever la viande au goût.

Je dois toutefois vous avertir que ce plat est pour les amateurs de viande, car la pièce idéale pour réussir en termes de goût et de tendreté contient un persillage et des parties de gras qui peuvent répugner certaines personnes. Le Contre-filet avec ou sans l'os est la pièce tout indiquée. Votre boucher saura vous guider.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)