

CÔTE DE BOEUF A LA DIJONNAISE

Temps de préparation: 5 mn

Temps de cuisson : 20 mn

INGREDIENTS

- 1 côte à l'os (1 kg à 1 kg200)
- Moutarde à l'ancienne
- 1 crêpe mouillée au vin blanc

PREPARATION

Mouiller votre crêpe avec un demi-verre de vin blanc sec, laisser imprégner pendant cinq minutes.

Etaler votre crêpe badigeonner là de moutarde à l'ancienne (un demi cm environ) poser votre côte dessus faire la même chose sur la deuxième face de votre côte et recouvrir avec le restant de la crêpe.

Laisser cette préparation pendant vingt minutes dans votre réfrigérateur.

Faire griller soit sur le barbecue, sur un grill ou au four position grill dix minutes pour chaque face.

CONSEIL

Salier à votre convenance dans votre assiette avec de préférence un sel de Guérande.

