

Côte de bœuf salsa verde

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

🐟 poisson 🥒 moutarde 🧄 sulfites

Côtes de bœuf grillées à la poêle bien chaude, nappées d'une sauce verte mixée à base d'herbes, câpres et anchois. Servir avec une salade verte.

France

INGRÉDIENTS

□ Salsa verde facon Bovillage **1** □ côtes de bœuf **2**

PRÉPARATION

1. Préparer la *Salsa verde facon Bovillage*.
2. Faire chauffer une *poêle* à feu vif. Y faire griller les *côtes de bœuf* environ *10 minutes* de chaque côté.
3. Saler, poivrer et retirer du feu.
4. Napper les côtes de bœuf de sauce vierge au moment de servir.

Servir avec une salade verte.