

## Côte de Boeuf au Marsala

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- Côtes de Boeuf	800g
- Herbes de Provence	
- Huile d'Olive	
- Beurre de Cuisson	25g
- Farine	1 c à soupe
- Oignons	½
- Fond de Veau	½ c à café
- Eau	20 cl
- Marsala (Aluvio)	10 cl
- Crème Fraîche	3 c à soupe
- Sel	
- Poivre	



### Recette:

- Massez la côte de bœuf avec sel, poivre et herbes de Provence sur les deux faces. Réservez au frais.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans un petit caquelon avec le beurre de cuisson. Ajoutez la farine et le fond de veau. Arrosez avec l'eau tout en fouettant. Salez et poivrez.
- Terminez en ajoutant le Marsala et fouettez jusqu'à épaississement de la sauce. Intégrez la crème fraîche et réservez.
- Faites alors griller la viande dans une poêle huilée sur les deux faces jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée (idéalement bleue). Réservez sur une assiette sous un papier aluminium.
- Filtrez alors la sauce au Marsala à travers un tamis dans votre poêle chaude afin de décoller les sucs de cuisson. Portez à ébullition puis retirez du feu.
- Coupez enfin la côte de bœuf en aiguillettes et servez-les nappées de sauce Marsala.