

Côte de boeuf napé au Soumaintrain



Catégorie

Plat



Personnes

8 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

16 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 gr de [Soumaintrain](#)

2 belles côtes de boeuf

80 gr d'échalotes

80 gr de beurre

40 cl de crème double épaisse

Sel fin, poivre du moulin

15 cl litre de vin blanc (de Bourgogne, si possible)

Préparation

Eplucher et ciseler les échalotes. Mélanger intimement le **Soumaintrain** et la crème double. Faire saisir les côtes de boeuf avec le beurre à la cuisson voulue, puis les retirer de la poêle. Les garder au chaud. Dans la même poêle, faire suer les échalotes.

Déglacer ensuite au vin blanc. Réduire presque à sec.

Ajouter le mélange de **Soumaintrain** et de crème et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement. Dresser les côtes de boeuf en nappant largement de sauce.