



NAGE DE PLAT DE CÔTES DE « BŒUF FERMIER DU MAINE » AU CIDRE DU MAINE ET AU CHÈVRE FRAIS

Préparation

La veille :

1. Eplucher et couper l'échalote et les carottes, les faire fondre avec le beurre dans un cocotte, ajouter le Cidre et cuire 5mn.
2. Ajouter le poivre en grains, le bouquet garni et le plat de côtes de Bœuf Fermier du Maine.
3. Mouiller avec le bouillon de bœuf, saler et cuire 3 h à frémissement.
4. Laisser refroidir dans le bouillon.

Le lendemain :

1. Couper les tomates en 6 quartiers.
2. Emincer le persil plat.
3. Egoutter la viande, filtrer le bouillon.
4. Tailler la viande en fines tranches dans l'épaisseur, la répartir dans 4 assiettes creuses, napper de bouillon à hauteur, disposer 3 rondelles de fromage de chèvre par assiette.
5. Disposer les quartiers de tomates sur le chèvre, parsemer de persil, assaisonner.
6. Mettre une heure au réfrigérateur avant de servir très frais.



Pour 4 personnes

Ingédients

1 kg de plat de côtes de Bœuf Fermier du Maine
100 g d'échalotes
2 carottes
50 g de beurre
20 cl de Cidre
1 bouquet garni
1 litre de bouillon de boeuf
1 bûche de chèvre frais
2 tomates
4 brins de persil plat
sel et poivre + 10 grains de poivre noir

