Côte couverte de bœuf et son rub expresso-paprika

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 5 min
Temps actif: 1 h 15 min
Marinage: 12 h
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g	côte couverte de bœuf suisse
2 cs	huile d'olive
2 cs	grains de café, torréfaction intense
0.5 cc	cannelle
1 cc	poivre noir du moulin
2 cs	paprika en poudre
1 cs	feuilles de romarin séchées
2 cs	sucre roux
1 cc	sel
800 g	pommes de terre
1	gousse d'ail
2 cs	beurre mou
	sel
	poivre noir du moulin
	noix de muscade fraîchement râpée
2 dl	lait
2 dl	crème
1 kg	poireau
2 brins	thym

Valeurs nutritives

1 portion contient env.

824	kcal
52 g	de protéines
44 g	de glucides
47 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Pas si difficile: le niveau de cuisson

Pour savoir si la viande est cuite, le mieux est d'utiliser un thermomètre à viande. La côte couverte de bœuf est délicatement rosée lorsque sa température à cœur est de 58° C.

Préparation

1 Badigeonner la côte couverte de bœuf d'huile d'olive, la mettre dans un plat. Hacher grossièrement les grains de café, les mélanger dans un bol avec la cannelle, le poivre, le paprika en poudre, le romarin, le sucre et le sel. En frotter vigoureusement la côte couverte, couvrir et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur.

2 Peler les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Éplucher l'ail. Frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail et la moitié du beurre. Ajouter les rondelles de pommes de terre, bien saler, poivrer et relever de muscade. Ajouter le lait et la crème. Dorer env. 45 minutes au four préchauffé à 200° C (four à air chaud à 180° C).

3 Pendant ce temps, préparer le gril à chaleur indirecte. Griller la viande 45-50 minutes à 140-160° C sur le côté cuisson indirecte, en la retournant très délicatement de temps en temps. Peu avant la fin de la cuisson, placer la viande sur le côté cuisson directe pour que le rub caramélise légèrement. Retirer la viande du feu et la laisser reposer 10 minutes sur un plat.

4 Pendant ce temps, laver le poireau et le couper en lanières de 3-4 cm de large. Faire chauffer le reste du beurre à feu moyen dans une casserole et y étuver le poireau 8-10 minutes en remuant de temps en temps. Saler, poivrer, ajouter le thym, dresser avec le reste et servir.