

Côte de bœuf et légumes au barbecue

#unjourunerecette 16 - 4 avril 2020

Ingrédients :

*1 côte de bœuf charolaise
8 champignons
2 pommes de terre
½ poivron
Huile d'olive
Sel, poivre*

Sortir la côte de bœuf du frigo 30 min avant de la cuire.

Tailler les pommes de terre en 2, piquer les champignons sur un pic à brochette et tailler le ½ poivron en 2 puis faire griller le tout sur la grille du barbecue.

Cuire la côte de bœuf environ 8 minutes sur chaque face pour une cuisson bleu.

