

inspiration  
**VERCORS**

## Côte de bœuf miel / bière ravioles et Saint-Marcellin rôti



# Côte de bœuf miel / bière

## ravioles et Saint-Marcellin rôti

### Mon panier

- 1,2 kg de côte de bœuf
  - 250 g de ravioles du Dauphiné
  - 1 Saint-Marcellin IGP
  - 15 cl de crème fraîche liquide
  - Huile de tournesol
  - Fleur de sel et poivre
- Pour la marinade
- 40 cl de bière ambrée du Vercors
  - 2 gousses d'ail
  - 3 càc de moutarde à l'ancienne
  - 3 càs de miel de montagne
  - 4 càs d'huile d'olive



Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min



4 personnes



Facile

### Aux fourneaux

Préparer la marinade : hacher l'ail et le mélanger aux autres ingrédients. Badigeonner généreusement la viande avant de la cuire au barbecue ou au grill • Pour plus de goût, vous pouvez faire mariner la viande une nuit au réfrigérateur • Également, faire réduire ensuite cette marinade pour en faire une sauce.

Saisir la côte de bœuf des deux côtés, puis faire cuire selon l'épaisseur et la cuisson souhaitée. Saler, poivrer • Placer le Saint-Marcellin dans une coupelle et le faire doucement fondre au four ou sur le barbecue • Faire cuire les ravioles à l'eau • Ajouter la crème fraîche avant de servir. Assaisonner.

Servir les ravioles et le Saint-Marcellin rôti en accompagnement de la côte de bœuf.



**La Région**   
Auvergne-Rhône-Alpes

**isère**  
LE DÉPARTEMENT  
[www.isere.fr](http://www.isere.fr)

