

## CÔTE DE BŒUF GASCON GRILLÉE ET CROQUETTE D'AIL ROSE DE LAUTREC

### **Pour 4 personnes :**

1,6kg côte de bœuf gascon Label Rouge  
100g Ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP  
250g Pommes de terre  
100g Crème liquide  
2 Œufs  
100g Farine  
100g Chapelure  
50g Moutarde de Meaux  
50g Beurre

### **Préparation :**

- 1 - Cuire dans de l'eau salée les pommes de terre avec l'ail épluché. Egoutter, puis mixer avec la crème afin d'obtenir une purée assez compacte, assaisonner. Former des petites boules de 3cm environ. Les passer dans la farine, puis les œufs battus et enfin la chapelure. Frire dans l'huile chaude au dernier moment.
- 2 - Griller la côte de bœuf gascon selon votre goût. Assaisonner de fleur de sel et de poivre.
- 3 - Mélanger le beurre en pommade avec la moutarde de Meaux.
- 4- Dresser votre assiette sans oublier votre assaisonnement à base de moutarde de Meaux

Recette proposée par Lisa IMMORDINO, Clément LESSOUD, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse

