



LE BON PRODUIT

Un bœuf d'exception

Pour les vrais amateurs de viande qui ne jurent que par ce morceau noble et goûteux, la quête de la qualité passe par une côte de bœuf issue d'une race à viande renommée. À goûter, le rare bœuf Angus à la chair finement persillée mais sans excès, tendre, aux saveurs fines et intenses. D'origine écossaise, élevé dans les plaines du Nebraska pour fournir les grands restaurants et les meilleurs steak houses américains.

Notre choix : Archibald Gourmet livre à Paris et en province, à partir de 125 € le kg, vente en ligne.



Préparation

30 min

Côte de bœuf Angus,
sauce balsamique

■ Carnet d'adresses en fin de numéro

Recettes pages suivantes