

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10  
3778 Schönried, Dorfstrasse  
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44  
Tel. 033 744 19 39  
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44  
Fax 033 744 85 59  
Fax 026 925 86 22

[www.buuremetzg.ch](http://www.buuremetzg.ch)

## **Le tip de Robert Bratschi pour Côte de boeuf/T-Bone**

Préchauffez le four à 80 degrés

Assaisonnez les pièces de viande de 600 – 800 g avec des épices salées (préférable de Robert Speth) et avec du poivre noir moulu frais

Faites revenir chaque côté dans la poêle pendant 5 minutes

Rôtissez en douceur au four pendant 40 minutes

Entre temps faites revenir du thym et du romarin frais avec du beurre dans la poêle

Laissez mijoter les pièces rôties pendant 2 min. dans le beurre thym-romarin (pour obtenir le délicat arôme du noix).

Bon appétit!