

recette écomiam

OS À MOËLLE RÔTI



4 pers.



10 min



30 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 4 os à moëlle de bœuf décongelés
- 225 g de champignons de Paris entiers
- 30 g d'échalote

Épicerie / Marché

- huile d'olive
- 4 tranches de coppa
- 10 g de beurre

Préparation

- Huilez un plat passant au four.
- Huilez et salez chaque tronçon d'os des deux côtés.
- Enfournez à 200°C pendant 30 min.
- Taillez la coppa en lanières.
- Dans de l'huile d'olive, faites fondre l'échalote.
- Ajoutez la coppa et faites dorer quelques minutes, puis réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir les champignons. Ajoutez du beurre à mi-cuisson, pour les colorer.
- Salez et poivrez, réservez.
- Déposez l'échalote et la coppa sur les os, servez avec les champignons.

Bon appétit !