

## Côte de bœuf piquée aux olives noires de Nyons, millefeuille de ravioles croquantes au picodon

---

Pour 4 personnes  
20 minutes de préparation

### Ingrédients

1 côte de bœuf d'environ 1 kg  
1 quinzaine d'olives noires  
1 picodon  
2 grosses pommes de terre avec un diamètre suffisamment large (500g)  
Quelques feuilles de laitue  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de vinaigre  
2 c. à soupe de graisse de volaille (ou de beurre)  
Sel, poivre



### Préparation

Lavez et épluchez les pommes de terre. Découpez-les en tranche fines à l'aide d'une mandoline.

Ecrasez le picodon à l'aide d'une fourchette. Déposez une demi-cuillerée à café de picodon au centre d'une rondelle de pomme de terre. Recouvrez d'une autre rondelle et appuyez sur les bords pour souder les ravioles. Avec l'humidité, les pommes de terre colleront facilement. Placez les ravioles dans une poêle antiadhésive et faites les cuire pendant une quinzaine de minutes dans la graisse de volaille. Les ravioles, doivent être cuites, dorées, et croustillantes.

Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à fond épais ou allumez votre barbecue. Incisez la côte bœuf, insérez les olives noires et gardez-en 2 ou 3 pour la vinaigrette. Salez, poivrez. Lorsque les braises (ou la poêle) sont chaudes, faites griller la viande 5 minutes de chaque côté.

Réalisez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre et le reste d'olive que vous couperez en petit morceaux.

Réalisez un millefeuille en alternant successivement les ravioles et les feuilles de laitue. Assaisonnez avec un peu de vinaigrette. Servez avec quelques tranches de côte de bœuf.