

ENTRECÔTE À LA BORDELAISE

Décembre 2006 (Mise à jour en janvier 2018)

Ingrédients (2 personnes) :

- ★ 2 entrecôtes de 250 g chacune
- ★ 4 échalotes
- ★ 25 cl de Bordeaux rouge (Cru Bourgeois)
- ★ 100 g de beurre (25 + 25 + 50)
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 1 cuillère à café de poivre mignonette
- ★ 2 belles feuilles de batavia
- ★ 2 brins de persil
- ★ Sel fin

Ustensiles : Poêle, Casserole, Chinois, Fouet

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 9,90 € (soit 4,95 € par personne)



Recette :

La viande doit être à température ambiante. Peler et émincer finement les échalotes. Ciseler le persil. Faire chauffer 25 g de beurre et l'huile dans une poêle, saisir les entrecôtes à feu mi-vif 4 minutes par face. Les retirer et les réserver au chaud entre deux assiettes, envelopper de papier aluminium.

Faire fondre dans une casserole 25 g de beurre, incorporer les échalotes et les faire suer 5 minutes en tournant; arroser avec le vin rouge, ajouter le poivre mignonette, le thym, le persil, saler, bien mélanger et faire réduire à feu vif 5 minutes. Ajouter le jus rendu par les pièces de viande. Incorporer le reste de beurre coupé en dés et fouetter pour lier la sauce. Dans chaque assiette disposer une entrecôte sur une feuille de salade, napper de sauce passée au chinois et servir aussitôt.

Accompagner de pommes dauphines, pommes noisettes ou pommes pailles.

Boisson :

Un Bordeaux rouge cru Bourgeois (Le même que celui qui a servi à la cuisson) servi à 18°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.