



Bœuf

Entrecôte bordelaise aux cèpes



1h 20 min 40 min 0 625

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du hachis de cèpes

- 1 Peler et hacher finement l'ail et l'échalote à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Laver le persil, le ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Parer et nettoyer les cèpes.
- 4 Tailler les cèpes en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Faire fondre un peu de beurre dans une poêle.
- 6 Faire revenir les champignons sur feu doux pendant 10 minutes en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Ajouter l'ail, l'échalote et le persil à mi-cuisson.
- 8 Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.

Étape 2

Préparation de la sauce bordelaise

- 1 Peler et hacher les échalotes à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Verser le vin dans une casserole, ajouter les échalotes hachées et faire réduire aux 2/3.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'entrecôte

800 g **Entrecôte(s) de bœuf**
5 cl **Huile d'olive**
15 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le hachis de cèpes

700 g **Cèpe**
1 **Echalote(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 botte(s) **Persil plat**
10 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce bordelaise

4 verre(s) **Vin rouge**
20 cl **Fond brun de veau**
4 **Echalote(s)**

- 3 Ajouter le fond brun, le sel et le poivre. Ramener la sauce à ébullition, faire réduire sur feu doux.
- 4 Dans un bol, mélanger le beurre et la farine. Ajouter un peu de sauce au vin, la délayer.
- 5 Verser cette préparation dans la casserole contenant le vin, laisser épaissir à petite ébullition.

50 g **Beurre**
1 c. à soupe **Farine**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 3

Cuisson des entrecôtes

- 1 Saisir les entrecôtes dans une poêle avec l'huile d'olive et le beurre, les cuire selon le degré de cuisson désiré.
- 2 Assaisonner de sel et de poivre puis ôter du feu.

Étape 4

Dressage

- 1 Couper les entrecôtes en portions individuelles, les déposer dans chaque assiette.
- 2 Disposer un peu de cèpes, napper la viande de sauce au vin. Servir.