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 boeuf**
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.

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.

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