

ENTRECÔTE DE BŒUF À LA SAUCE AUX ÉCHALOTES

INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)



2 entrecôtes
de bœuf



250 g de riz
basmati



2 bonnes
échalotes



3 cuillères à soupe
de crème fraîche



3 cuillères à soupe de
beurre doux



sel, poivre
du moulin



20 minutes



2 personnes



Laissez la viande à température ambiante pendant 30 minutes avant de la cuire.

LA RECETTE

1. Faites cuire le riz à l'eau.
2. Nettoyez les entrecôtes de l'éventuel gras qu'elles ont autour, rincez-les et séchez-les. Puis salez.
3. Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez les échalotes bien émincés. Laissez colorer 3 minutes.
4. Ajoutez les entrecôtes dans la poêle et faites les colorer sur chaque face pour qu'elles s'imprègnent bien de la sauce aux échalotes pendant 4 minutes.
5. Retirez les entrecôtes de la poêle. Versez ensuite le jus de cuisson avec les morceaux d'échalotes dans un verre. Remettez les entrecôtes dans la poêle à griller sur un feu vif.
6. Une fois les viandes bien grillées, retirez-les et mettez dans la poêle 3 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche, poivrez bien. Ajoutez le jus de cuisson et laissez mijoter 1 minute à feu doux.
7. Dressez la viande avec du riz basmati dans les assiettes, nappez de sauce et servez.

Ajoutez un
bon pain
à votre plat

MADE IN
LUXEMBOURG
JOS/JEAN-MARIE
BOULANGERIE & PÂTISSERIE



Rioja "Crianza" 2018
Heraclio Alfaro

La Cave des
Sommeliers

La suggestion
du caviste