

Entrecôte de bœuf à l'échalote

Pour 4 personnes.

1 entrecôte épaisse de 1 kg environ ; 20 g de beurre et 1 c à soupe d'huile.

6 à 8 échalotes (selon grosseur) ; 30 g de beurre ; 1 brin de thym, 1 feuille de laurier ; 1 dl de vin blanc sec ; poivre et sel ; à volonté, une pincée de pilipili.

Hacher les échalotes et les faire fondre en cocotte, sur feu doux, avec thym et laurier, dans 30 g de beurre. Lorsqu'elles ont blondi, y ajouter le vin et laisser mijoter.

Faire chauffer fortement l'huile et beurre dans une poêle et y mettre vivement saisir l'entrecôte pour obtenir une croûte dure sur ses deux faces. Verser ensuite dans la poêle la sauce aux échalotes et assaisonner. Cette manière de procéder permet de continuer la cuisson de la viande qui, bien saisie ne laisse pas échapper ses sucs et peut ainsi, tout en restant saignante, être chauffée jusqu'au cœur pendant ce complément de cuisson (ce qui laisse le temps à l'hôte le temps de la saisir avant de servir les hors-d'œuvre puis de parachever la cuisson par la suite).

Accompagner de pommes allumettes et de salade.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.