

Entrecôte bordelaise

Pour 2 personnes.

2 entrecôtes minute.

50 g de beurre, 2 échalotes, 3 ou 4 branches d'estragon, sel, poivre ; 3 verres de bordeaux.
½ c à café d'extrait de viandes. 1 os à moelle de bœuf. Persil

Hacher finement les échalotes et les faire revenir dans le beurre chaud. Effeuille l'estragon, le hacher très finement et le joindre à la cuisson. Saler, poivrer, mouiller de vin rouge et laisser réduire sur feu vif. Ajouter l'extrait de viande, redonner quelques bouillons. Au dernier moment, ajouter à la sauce la moelle, pochée pendant 1 mn à l'eau bouillante et coupée en petits morceaux.

Faire rapidement cuire les entrecôtes à la poêle ou au gril, les mettre sur le plat de service et les napper de sauce. Garnir de bouquets de persil.

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.