

Entrecôte à la bretonne

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 mn, cuisson : 20 mn.

1 entrecôte de 800 g, 1 cl d'huile, 50 g de beurre, 1 échalote, quelques brins de persil, sel et poivre, 1 grande feuille d'aluminium.

Placer une belle entrecôte sur un plat, l'assaisonner de sel et de poivre puis l'arroser d'huile. Laisser reposer une demi-heure. Ensuite feira griller cette entrecôte sans la laisser cuire complètement.

Dans ne terrine, malaxer le beurre avec une échalote hachée, du persil haché et un peu de poivre. Etendre au fond d'un palt creux cette crème de beurre. Poser dessus l'entrecôte et recouvrir d'une feuille d'aluminium.

Placer sur une casserole d'eau bouillante et laisser à ce bain-marie environ 5 mn.

Servir avec des pommes de terre en papillote et du beurre frais.

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.