

ENTRECÔTE BORDELAISE

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 entrecôtes
- beurre doux
- sauce madère
- madère
- 1 cuil. A café d'estragon haché
- 2 cuil. A café d'échalote hachée
- 1 os à moelle
- pommes de terre
- cèpes
- sel, poivre

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 4 / 5 mn

Passer les entrecôtes pour les saisir dans 50 g de beurre blond. Les saler et les poivrer de chaque côté. Les réserver au chaud sur assiette en les tenant saignante. Ajouter dans le beurre de cuisson l'échalote hachée, bien la faire suer. Déglacer avec le vin. Faire réduire. Ajouter la sauce madère et monter avec une noix de beurre. Terminer avec quelques dés de moelle et une cuillère à café d'estragon haché. Servir en accompagnement quelques pommes de terre sautées mélangées à quelques cèpes.