

# Entrecôte salers à la bordelaise



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Entrecôte de bœuf Salers	2.5 Kilo
	Échalotes	1 Kilo
	Ail	50 Gramme
	Thym	10 Pièce
	Moelle	200 Gramme
	Fond de veau	100 Centilitre
	Vin rouge de Bordeaux	100 Centilitre
	Huile de noix	20 Centilitre
	Sel et poivre du moulin	PM

## Etapas de préparation

- 1 Saisir la viande. La colorer dans une cocotte avec de la matière grasse. Puis assaisonner sel et poivre du moulin. Réserver
- 2 Dans la cocotte de cuisson de la viande, faire suer les échalotes avec de l'huile de noix jusqu'à légère coloration, avec une gousse d'ail et des branches de thym
- 3 Déglacer au vin rouge de Bordeaux. Puis laisser réduire de moitié. Mouiller au fond de veau brun lié
- 4 Ajouter la moelle en fines tranches de façon à la pocher dans la sauce quelques secondes
- 5 Terminer la cuisson à la température désirée de l'entrecôte dans la sauce bordelaise. Rectifier l'assaisonnement si besoin

# Entrecôte salers à la bordelaise

## L'astuce du chef

---



Vous pouvez réaliser cette recette avec une entrecôte de veau ou une côte de porc de montagne. Ne plus faire bouillir après avoir ajouté la moelle : risque de billes de graisse dans la sauce.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid