

Entrecôte à la bordelaise



Ingrédients (pour 4 personnes) :

2 entrecôtes épaisses de 400 g chacune et de 4 cm d'épaisseur
20 cl de bordeaux rouge
10 cl de bouillon de viande instantané bien fort
100 g de champignons de Paris en boîte
5 échalotes hachées
4 cuillères à soupe de graisse d'oie
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
1 bouquet de persil haché
Sel, poivre

Marche à suivre :

Dans une cocotte, faites chauffer 2 cuillères à soupe de graisse d'oie. Jetez-y les échalotes que l'on fera légèrement dorer pendant 2 à 3 minutes. Mouillez avec le vin rouge. Ajoutez le thym, le laurier et le bouillon.
Salez et poivrez. Faites réduire de moitié à feu vif et à découvert.
Passez les champignons égouttés au mixer avec un peu d'huile d'olive pour en faire une purée. Ajoutez cette purée à la sauce dans la cocotte.
Dans une **grande** poêle, faites chauffer le reste de graisse d'oie. Faites-y saisir les 2 entrecôtes de chaque côté en salant et poivrant et en laissant cuire d'une manière variable selon la cuisson désirée (bleu, saignant, à point).
Déglacez la poêle avec un peu de vin rouge et ajoutez le déglçage à la sauce.
Découpez les entrecôtes en 4 à 8 morceaux et dressez sur un plat de service chaud. Nappez avec la sauce bordelaise et servir.