

Entrecôte double sauce béarnaise

(méthode de cuisson à chaleur modérée)

Pour 2 personnes

1 entrecôte double (env. 400 g)

1 c. à s. d'huile d'arachide

Poivre du moulin

Sauce béarnaise:

1/2 dl de vin blanc

1 c. à s. de vinaigre de vin blanc

1 échalote finement hachée

1 c. à c. d'estragon séché

1/4 de c. à c. de sel

4 grains de poivre noir, écrasés

2 jaunes d'œufs

80 g de beurre

Lors du service à table d'une entrecôte double, les tranches sont maintenues avec le dos d'une fourchette et coupées en biais par rapport aux fibres.

Préparation

Viande: préchauffer le four pendant 10 minutes (env. 200°C).

Badigeonner la viande d'huile, poivrer et déposer la viande dans un plat à gratin. Glisser le plat au four et réduire la température à 120°C.

Laisser cuire pendant 1/2 heure. Réduire à nouveau la température à 60°C et poursuivre la cuisson pendant 15-20 minutes.

Au sortir du four, laisser reposer la viande pendant 5 minutes avant de la découper et de la présenter sur un plat préchauffé.

Sauce: Dans une casserole, mettre le vin, le vinaigre, l'échalote, la moitié d'estragon, le sel et les grains de poivre. Porter à ébullition et faire réduire de moitié. Laisser refroidir la sauce et la passer au chinois dans un récipient à bain-marie. Ajouter le jaune d'œuf, chauffer au bain-marie et battre au fouet jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

L'eau ne devrait pas être plus chaude que 70°C.

Retirer le récipient du bain-marie, couper le beurre froid en morceaux, l'ajouter à la sauce et laisser fondre.

Ajouter l'estragon restant et rectifier l'assaisonnement. Servir avec la viande coupée en tranches.