

Entrecôte
Double
au vin

1 entrecôte double de 400-450 g. — 20 g. de beurre frais —
100 g. de beurre en mousse — huile d'arachide — persil — 2 dl. de vin rouge
2 cuillerées à soupe d'échalotes.

Garniture: 600 g. de pommes de terre — 100 g. de fromage —
bouillon du commerce — sel — poivre — muscade.

Passez dans une petite poêle et sur une grosse noix de beurre frais 2 bonnes cuillerées à soupe d'échalotes finement hachées. Laissez-les sur feu réduit étuver jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Passez alors ce mélange à la passoire fine pour retenir les échalotes que vous réserverez pour la sauce finale. Le beurre, fortement parfumé, sera coulé dans la poêle de cuisson de l'entrecôte.

Mélangez à ce beurre 2 ou 3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide et mettez la poêle sur feu très vif. Lorsque le corps gras fumera, placez-y l'entrecôte pour la saisir ainsi à très forte température. Sitôt que la première face aura bien pris couleur, retournez l'entrecôte et diminuez la puissance du feu de façon à laisser la seconde face colorer et la cuisson de la viande s'opérer par extension de la température à l'intérieur de celle-ci. Une entrecôte double de 400 à 450 grammes environ demandera, pour être encore saignante à cœur, environ 12 minutes de cuisson qui devront s'opérer sur le feu moyen qui a été préparé et qui ne permettra pas à la viande de surface de brûler.

Retournez en cours de cuisson à une ou deux reprises l'entrecôte pour bien égaliser la cuisson sur les deux faces, puis retirez-la sur un plat de service. Remettez alors les échalotes réservées dans le fond gras de cuisson, ajoutez une forte cuillerée à soupe de persil, et 2 décilitres de vin rouge qui permettront de déglacer le fond du récipient de cuisson, récupérant ainsi les sucs de viande caramélisés qui ont pu s'y fixer. Déglacez en frottant donc avec soin le fond de la poêle et amenez ce vin rouge à réduction jusqu'à la valeur de 2 à 3 cuillerées à soupe environ. Il ne reste plus dès lors qu'à lier la sauce en lui incorporant, par simple ballottage de la poêle, 100 grammes de beurre préalablement travaillé au fouet et monté en pommade. Vous pourrez, après avoir tranché l'entrecôte en oblique, la napper de la sauce ainsi préparée.

Comme garniture de ce plat, nous vous proposons des pommes au bouillon gratinées. Ce sont des pommes de terre épluchées, coupées en deux dans le sens de la longueur, puis fragmentées en lamelles verticales de 2 à 3 millimètres d'épaisseur. Ces pommes de terre

qui restent dans leur forme d'origine seront ainsi juxtaposées dans un plat à four, chacune d'entre elles étant ensuite recouverte d'une lamelle de fromage de Gruyère. Salez, poivrez, muscadez légèrement l'ensemble et coulez sur ces pommes de terre un bouillon chaud préparé avec un concentré du commerce jusqu'à mi-hauteur des légumes environ. Poussez à four chaud, 210 degrés environ, pour 40 à 45 minutes de cuisson. Le bouillon doit être entièrement absorbé par les pommes de terre qui auront gratiné sous l'effet de la fonte du fromage. Ce légume, plus léger qu'un gratin conventionnel, convient particulièrement bien

