

Les chateaubriands **«sauce béarnaise»**

2 chateaubriands de 400 g chacun environ; 80 g de beurre de cuisine; sel, poivre.

Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle. Lorsqu'il est très chaud, y déposer les chateaubriands. Une fois qu'ils sont suffisamment saisis d'un côté, c'est-à-dire au bout de 3 à 4 minutes, les retourner. Saler, poivrer et laisser

cuire le deuxième côté, jusqu'à ce que le sang perle à la surface. A ce moment, la viande est à point. Présenter les chateaubriands sur un plat chaud entourés des pommes de terre rôties. Au dernier moment, mettre une ou deux noisettes de beurre frais sur chaque morceau de viande.



La sauce béarnaise

2 échalotes; de l'estragon frais; 3 à 4 cuillerées de vinaigre d'estragon; 2 jaunes d'œufs; 50 g de beurre frais; sel, poivre.

1. Hacher finement les échalotes et aussi les feuilles d'estragon. Les mettre dans une petite casserole avec le vinaigre. Faire partir l'ébullition tout doucement, jusqu'à évaporation presque complète du liquide. Laisser refroidir.

2. Hors du feu, ajouter 2 jaunes d'œufs ainsi que deux cuillerées à soupe d'eau, du sel, du poivre et remettre sur feu doux. Fouetter fort avec un fouet à sauce, jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu. Enlever du feu et mettre le

beurre peu à peu dans l'ensemble. Exécuter cette sauce à la dernière minute, car elle ne peut pas être réchauffée étant très délicate.