

Entrecôte du Boulevard beurre Café de Paris, purée de panais parfumée à la truffe



Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 4 x 210 g d'entrecôte de bœuf suisse rassie
- Fleur de sel
- Poivre

Purée de panais :

- 900 g de panais pelés et coupés en rondelles
- 45 cl de lait
- 80 g de beurre
- 3 gousses d'ail pelées et écrasées
- 30 g de truffe de la région
- 1 cuillère à soupe d'huile de truffe
- Sel, poivre du moulin

Beurre Café de Paris :

- 1 échalote hachée finement
- 1 gousse d'ail pressée
- Beurre pour faire suer
- 120 g de beurre ramolli
- 10 g de marjolaine ciselée
- 10 g de thym ciselé
- 10g de persil ciselé
- 10g de romarin ciselé
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre de framboise
- 1 cuillère à café de pastis
- 1 cuillère à café de cognac
- 1 goutte de Tabasco
- 1 pointe de paprika
- 1 pointe de curry
- 1 cuillère à café de jus de citron
- ½ cuillère à café de sauce Worcestershire
- Sel, poivre du moulin

Préparation

Purée : faites fondre la moitié du beurre dans une casserole avec l'ail jusqu'à une légère coloration noisette. Ajoutez les rondelles de panais et faites-les revenir 1 minute. Versez le lait et attendez l'ébullition. Diminuez le feu et poursuivez la cuisson 30 minutes. Passez la purée au robot avec l'huile de truffe, le reste du beurre et le liquide de cuisson, jusqu'à l'obtention d'un résultat lisse. Assaisonnez.

L'Entrecôte beurre Café de Paris : faites suer l'ail et l'échalote dans le beurre, laissez refroidir. Fouettez le beurre au batteur jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajoutez l'échalote, l'ail et le reste des ingrédients, mélangez. Formez un rouleau et placez au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans une poêle, saisissez les entrecôtes 1 minute des 2 côtés, salez, poivrez. Disposez-les dans un plat chaud et placez les 5 minutes au four.

Dressez les entrecôtes sur les assiettes chaudes, posez dessus une rondelle de beurre Café de Paris et garnissez de purée de panais.

La boisson qui va bien

« La Main du Roi » fidèle et dévouée - Bière ambrée

Freiburger Biermanufaktur

Cette bière, à la robe ambrée, au nez houblonné, offre en bouche des touches harmonieuses qui laissent place à une pointe de douce amertume. Elle est idéale pour notre entrecôte.

Cette recette vous est proposée par Philippe Roschy:

Brasserie Le Boulevard 39

Boulevard de Pérolles 39

1700 Fribourg

Tél. + 41 26 424 35 98

www.leboulevard.ch