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 cuill. à soupe d'huile de truffe
- sel et poivre

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
- 10 g de persil ciselé
- 10 g de romarin ciselé
- 1 cuill. à soupe de moutarde
- 1 cuill. à café de vinaigre de framboise
- 1 cuill. à café de pastis
- 1 cuill. à café de cognac
- 1 goutte de Tabasco
- 1 pointe de paprika
- 1 pointe de curry
- 1 cuill. à café de jus de citron
- ½ cuill. à café de sauce Worcestershire
- sel et poivre

Préparation

Purée de panais

Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole avec l'ail jusqu'à une légère coloration noisette.
Ajouter les rondelles de panais et faire revenir 1 min.
Verser le lait et attendre l'ébullition.
Diminuer le feu et poursuivre la cuisson 30 min.
Passer 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. Assaisonner.

L'Entrecôte beurre Café de Paris

Faire suer l'ail et l'échalote dans le beurre, laisser refroidir.
Fouetter le beurre au batteur jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.
Ajouter l'échalote, l'ail et le reste des ingrédients, mélanger.
Former un rouleau et placer au réfrigérateur.
Préchauffer le four à 180° C.
Dans une poêle, saisir les entrecôtes 1 min des 2 côtés, saler et poivrer. Disposer dans un plat chaud et les placer 5 min au four.
Dresser les entrecôtes sur les assiettes chaudes, poser dessus une rondelle de beurre Café de Paris et garnir de purée de panais.

Conseils !

- A accompagner d'une bière ambrée « La Main du Roi » de la Freiburger Biermanufaktur

Recette de Philippe Roschy
Chef de la Brasserie Le Boulevard 39 à Fribourg