

Entrecôte sauce poivre estragon et puis.... des frites pour les « Tuche »

 cuisinedegut.net

Et une de plus !! Moi qui disait ne pas trouver de recette pour le thème *Cuisine moi ton film ou ta série* de Sofia et du CMUM, en voilà une autre pour suivre ma Quiche Lorraine (ça me fait toujours autant rire la Ouiche) !

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

*1 belle entrecôte pour 2 personnes
2 belles portions de frites surgelées ou fraîches ou frites maison
1 cuillère à café de poivre Sichuan
1 cuillère à moka de poivre noir
quelques baies roses
1 belle échalote
Beurre doux
3 cuillères à soupe de cognac
4 cuillères à soupe de vin blanc sec
Estragon séché
1 demi verre (verre à moutarde) de fond de veau
10 cl de crème liquide entière
Fleur de sel*



PRÉPARATION

1. Concasser grossièrement les poivres et en réserver une cuillère à soupe
2. Diluer 1 cuillère à café de fond de veau ans 15 cl d'eau bien chaude. Remuez et mettre de côté
3. Eplucher l'échalote et la ciseler très finement.
4. Mettre une belle noix de beurre dans une casserole, quand le beurre crépite ajouter les échalote ciselée, la faire cuire 2 minutes en remuant constamment pour ne pas qu'elle brûle
5. Ajouter l'équivalent d'une cuillère à soupe du mélange de poivre et ajouter le cognac.
6. Laisser réduire pendant **2/3 minutes** en remuant.
7. Faire la même chose avec le vin blanc.
8. Lorsqu'il n'y a presque plus de liquide ajouter les 15 cl de fond de veau
9. Ajouter la crème liquide.

10. Saupoudrer d'estragon séché.
11. Saler légèrement
12. Remuer la sauce et la laisser cuire à **feu doux** en remuant jusqu'à ce que la sauce épaisse.
13. Eteindre le feu et réserver en ajoutant une assiette sur la casserole.
14. Mettre les frites au four préchauffé à **240° c** et laisser cuire selon les indications du paquet
15. **5 minutes** avant la fin de la cuisson des frites, réchauffer très doucement la sauce. (retirer l'assiette pour la surveiller)
16. Faire cuire l'entrecôte dans une poêle bien chaude. Saler
17. Sortir les frites du four et servir la moitié de l'entrecôte dans chaque assiette avec quelques frites à côté.
18. Arroser la viande de sauce.
19. Servir avec le reste de sauce dans un ramequin et le reste de frites à part
20. Déguster aussitôt

CONSEILS ET ASTUCES

1- Il faut pratiquement remuer la sauce tout le temps et surtout bien avoir les yeux dessus. D'une part pour que l'échalote ne brûle pas vu qu'elle est ciselée très finement et d'autre part ensuite pour ne pas faire bouillir la crème

2- Avant de saler la sauce, je vous conseille de la goûter, avec le fond de veau, cela risque d'être suffisant.

3- La quantité de l'estragon dépend des goûts et de la marque de l'estragon, là aussi goûtez et rectifier si nécessaire
