



Entrecôte bordelaise en confit d'échalotes

Pour 6 personnes :
Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 2 heures

Ingrédients :
3 belles entrecôtes de 800 g chacune
1 kg d'échalotes grises
300 g de beurre
sel et poivre du moulin

Pour la sauce :
1 carotte et 1 gros oignon coupés en petits morceaux
1 bouquet garni
2 c à café de farine
75 cl de vin rouge de Bordeaux
75 cl de bouillon de volaille (cube ou maison)

Valeur énergétique : 847 kcal/personne / 3 540 kJ/personne

Éplucher les échalotes. En hacher la moitié et les cuire à feu doux avec 200 g de beurre jusqu'à ce qu'elles se réduisent en purée. Réserver. Dans une cocotte allant au four, mettre à confire l'autre moitié des échalotes (entières ou coupées en 2 selon la grosseur) au four à 100 °C (th 3/4), pendant 1 h 30 à 2 h avec 60 g de beurre, le sel et le poivre. Couvrir avant d'enfourner. Faire revenir la carotte et l'oignon coupés avec le bouquet garni dans 40 g de beurre et faire suer le tout pendant 5 mn. Ajouter la farine. Remuer, laisser cuire l'ensemble 2 mn puis mouiller avec le vin et le bouillon. Monter à ébullition et écumer si de la mousse se forme au-dessus de la sauce. Laisser cuire 1 h à feu doux. Incorporer la moitié des échalotes confites et passer dans une passoire fine. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver la sauce au chaud. Cuire les entrecôtes sur un gril selon la cuisson désirée. Bien saisir pour que la viande « croûte ». Laisser reposer la viande quelques minutes, enveloppée dans du papier d'aluminium. Suggestion : Dresser les entrecôtes, la purée d'échalotes et les échalotes confites sorties du four dans un plat. Servir la sauce à part. Astuce du chef : Pour accompagner une si belle entrecôte, je vous suggère une vraie purée maison à laquelle vous pourrez ajouter, si vous le désirez, des échalotes prélevées à la sortie du four.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

