Entrecôte Limousine grillée, beurre maître d'hôtel et frites maison

L'entrecôte persillée, saisie fort, avec de vraies frites.

L'entrecôte Limousine est une viande persillée et goûteuse. Avec un beurre maître d'hôtel au persil et au citron et des frites maison, c'est le grand classique des brasseries.



Pour 1 personne | Préparation 10 min | Cuisson 10 min | Facile

Dans votre pack

Entrecôte Limousine	1 × entrecôte Limousine (350 g)
Pomme de terre Monalisa	300 g
Beurre doux de Verneuil	20 g
Persil plat	1 botte
Citron jaune	30 g

À prévoir à la maison

Huile de friture, fleur de sel, poivre.

Allergènes

Lait (beurre).

La recette

1. Travaillez le beurre mou avec le persil ciselé et quelques gouttes de citron, roulez-le en boudin et mettez-le au frais.
2. Taillez les pommes de terre en frites et faites-les cuire deux fois : à 150 °C puis à 180 °C.
3. Saisissez l'entrecôte 2 à 3 minutes par face dans une poêle très chaude.
4. Laissez-la reposer 3 minutes, salez à la fleur de sel et servez avec une rondelle de beurre maître d'hôtel.

Le mot du marchand

Saisissez sans bouger la viande : c'est la croûte qui fait le goût.

À table avec : *Un Saint Joseph ou un Brouilly.*