

Entrecôte Grillée au Gorgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- ENTRECÔTE(S)	400g épaisse
- GORGONZOLA	150g
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- FOND DE VEAU	½ c à café
- VIN BLANC SEC	5 cl
- LAIT	un peu
- MAÏZENA	½ c à café
- FLEUR DE SEL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Diluez la maïzéna dans un peu de lait froid.
- Faites chauffer doucement le vin blanc avec le fond de veau.
- Ajoutez la crème puis les dés de fromage et fouettez.
- Lorsqu'ils sont fondus, liez avec un peu de mélange lait-maïzéna. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites alors griller la pièce de bœuf dans du beurre noisette. Retournez-les pour obtenir la cuisson souhaitée (le mieux étant bleu-saignant).
- En fin de cuisson, salez et poivrez.
- Servez les pavés grillés nappés de sauce crème-gorgonzola. Saupoudrez d'un peu de fleur de sel.

