

Entrecôte Sauce au Pont l'Évêque et Champignons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingédients:

- Entrecôtes	1 belle (400g)
- Champignons de Paris	250g
- Ail en Poudre	
- Crème Fraîche	100 ml
- Pont l'Évêque (Fromage)	½ (100g)
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez et taillez les champignons en morceaux (pas trop petits).
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Coupez le fromage en petits dés et ajoutez-les aux champignons.
- Arrosez le tout avec la crème fraîche et faites fondre le fromage doucement. Salez, poivrez et réservez.
- D'un autre côté, saisissez l'entrecôte dans une poêle bien chaude et légèrement huilée. Salez et poivrez. Retournez le morceau de viande jusqu'à la cuisson souhaitée (ici bleue).
- Taillez ensuite la viande en aiguillettes et servez-les nappées de sauce au Pont l'Évêque avec les champignons.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et de frites "maison".

