

Entrecôte Sauce au Pont l'Évêque et Champignons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|----------------|
| - 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".

