



# La Recette du mois

SEPTEMBRE 2023



## L'entrecôte sauce bordelaise

Découvrez la quintessence de la gastronomie française. Une viande tendre sublimée par une sauce bordelaise riche et veloutée.



2 personnes



10 minutes



10 minutes

**POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :**

**A LA BOUCHERIE DE LA CITE-JARDIN :**



**2 entrecôtes de boeuf**

**CHEZ VOTRE EPICIER :**



2 belles  
échalotes



2 gousses  
d'ail



15cl de  
vin rouge



15 cl de  
bouillon de  
boeuf



Beurre



Huile de  
tournesol



1 cuillère à  
soupe de  
farine



Sel et  
poivre noir



Persil frais  
ciselé

# Les étapes de la Recette :

1

Cuire les entrecôtes saignantes pour préserver leur tendreté. Laisser reposer en réservant sous film alimentaire puis aluminium pendant la préparation de la sauce.

2

Dans la même poêle, saisir généreusement les échalotes et l'ail dans le beurre jusqu'à coloration et tendreté.

3

Ajouter une cuillère de farine aux échalotes et à l'ail, remuez pour former un roux.

4

Déglacer ensuite avec 15 cl de vin rouge et laissez réduire.

5

Incorporer également 15 cl de bouillon de bœuf (ou autre si vous n'en avez pas) et laissez mijoter doucement.

6

Filter la sauce dans une passoire fine ou un chinois pour obtenir une texture lisse. Ajouter 2 cubes de beurre ou une touche de crème pour plus d'onctuosité.

7

Napper généreusement les entrecôtes avec la sauce bordelaise préparée.

8

Pour la touche finale, parsemer le plat avec du persil frais haché pour une garniture parfumée.

9

Présenter l'entrecôte accompagnée de la sauce bordelaise et de vos choix d'accompagnements, tels que des frites fraîches ou des légumes grillés.

## C'est prêt Bon appétit !

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :

 [boucherie\\_suresnes](https://www.instagram.com/boucherie_suresnes)

 [Boucherie de la Cité-jardin](#)