

Difficulté 

Viande : Bœuf Morceaux : Rumsteck

Pavé de bœuf à la plancha, aux girolles, et sa sauce carmine



Recette de Jean-Pierre SCHEIDHAUER
A la Résidence (87-Beaune-les-Mines)



TEMPS

Préparation : 30 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 5 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

• 4 pavés de rumsteck de 180 g
• 1 kg de girolles lavées
• 3 échalotes ciselées
• 1 bouteille de vin rouge (Bordeaux)
• Thym
• 1 feuille de laurier
• 1 bouquet de persil plat
• 250 g de beurre
• Huile d'olive, sel, poivre
• 200 g de fond de veau réhydraté



PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire suer les échalotes sans les colorer.
2. Ajouter le thym, le laurier et la bouteille de Bordeaux.
3. Faire réduire de moitié.
4. Ajouter le fond de veau passé à l'étamine.
5. Monter au beurre, rectifier et réserver.
6. Nettoyer les girolles et les faire suer.
7. Ajouter le reste des échalotes, le persil concassé et une noix de beurre.
8. Poêler les pavés de rumsteck 3 à 4 minutes de chaque côté, saler et poivrer. Laisser reposer.
9. Dresser.

Crédit photo <p>Jean-Christophe DUPUY</p>