



PIÈCE DE BŒUF, POMMES DE TERRE SAUTÉES ET SAUCE BÉARNAISE



15 minutes



25 to 30 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 entrecôte de 5 cm d'épaisseur (environ 600 g)
- 2 échalotes épluchées et coupées en deux
- 4 pommes de terre moyennes, à chair ferme et coupées en 2 (avec la peau)
- 1 cuillère à soupe de persil frais ciselé
- 25 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale.
- Sel et poivre

Sauce Béarnaise

- 6 grains de poivre noir concassés
- 1 échalote coupée en petits cubes
- 1 cuillère à soupe d'estragon frais haché grossièrement
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 2 jaunes d'œufs
- 150 g de beurre frais
- Sel
- 2 cuillères à soupe d'eau

Matériel de préparation

1 grande poêle Ingenio
2 casseroles Ingenio
Un couvercle verre Ingenio (même diamètre que la grande casserole Ingenio)
Couvercle égouttoir Ingenio

Pour décorer: quelques asperges vertes

La réduction de la béarnaise peut être passé à la passoire fine avant de faire le sabayon

Si le morceau de bœuf n'est pas trop gros, bien le garder au frais avant de le cuire, ainsi il cuira moins vite.

Vous pouvez faire bouillir rapidement quelques pointes d'asperges vertes qui pourront être rajoutées aux pommes de terre en fin de cuisson.



Préchauffez le four à 180 °C.



Dans la casserole, faites bouillir les pommes de terre avec du sel et couvrez avec le couvercle en verre Ingenio. Faites chauffer l'huile et le beurre dans la poêle pour ajouter la viande et les échalotes. Faites saisir la viande environ 5 minutes de chaque côté. Utilisez le couvercle égouttoir pour égoutter les pommes de terre. Ajoutez-les à la poêle à frire.



Utilisez la poignée amovible pour mettre la poêle au four. Faites cuire le bœuf et les pommes de terre au four environ 15 minutes à 180 °C.



Dans la casserole de 16 cm, réduisez le vinaigre, l'estragon et le poivre concassé d'environ 3/4 (moins d'une minute). Enlevez du feu, ajoutez les jaunes d'œufs et battez avec un fouet. Une fois que le sabayon a épaissi et moussé, ajoutez le beurre, petit à petit.



Utilisez la poignée amovible pour retirer le bœuf et les pommes de terre du four.



Tranchez le bœuf et mélangez les pommes de terre avec le gras de cuisson. Servez le tout avec la sauce béarnaise.