

Entrecôtes grillées Maître d'hôtel

facile

raisonnable

préparation 10 minutes

cuisson 10 minutes

Pour 4 personnes

4 belles entrecôtes

100 g de beurre fin

1 poignée de persil

1 demi citron

1 demi cuillère à café de sel

1 pincée de poivre

1 Laver et hacher le persil, presser le citron.

2 Ecraser le beurre à la fourchette dans un bol jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli puis ajouter le persil haché, le jus de citron, le sel et le poivre.

3 Faire griller les entrecôtes à feu vif (4 minutes de chaque côté suffisent pour une viande saignante).

4 Tartiner les entrecôtes avec le beurre maître d'hôtel et servez-les entourées de pommes de terres nouvelles.

Le beurre maître d'hôtel peut accompagner toutes vos viandes de bœuf. Façonnez-le en rouleau et coupez-le en tranches, conservez-le au frais.

Régalez vous !



Tout est bon chez Gaston !

La Boucherie de Gaston

06 13 36 92 37