

Sauce Béarnaise

Avec votre
Côte de Bœuf

Ingrédients

Pour 4 personnes

200 g d'échalotes
300 cl de vinaigre d'alcool
1 botte d'estragon
3 jaunes d'œuf
250 g de beurre fondu
Farine

- 1 Hacher les échalotes avec les deux tiers d'estragon.
Mettre dans une casserole avec le vinaigre et faire réduire jusqu'à évaporation.
- 2 Au dernier moment, mélangez les jaunes d'œuf avec la réduction et une pointe de farine, montez à feu doux et incorporez le beurre fondu.
- 3 Maintenir au chaud sans ébullition dans un bain Marie ou au coin d'une plaque.

Pour une cuisson réussie :

Sur un barbecue toujours monter la viande à température (l'idéal à 45c à cœur).
Saisir vivement 2 à 3 minutes sur chaque face et laisser reposer 5 à 10 minute sur le coin de votre grill

RESTAURANT
SALON DE THÉ



LES **3**
LUNES

MAGALI ET THIERRY TEFFAINE
22, RUE DE LA LAINERIE
22100 DINAN
02 96 85 10 32
THIERRYTEFFAINE@WANADO.FR

Recette proposée par Thierry Teffaine,
Restaurant LES 3 LUNES à Dinan