

# Entrecôte grillée Béarnaise

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

## Méthode d'élaboration

|   | Produits                        | Unité | Quantité | Prix Unitaire | Prix Total |
|---|---------------------------------|-------|----------|---------------|------------|
| <b>1/ Réaliser les gâteaux de pommes de terre</b>   |                                 |       |          |               |            |
| Tailler les pommes en rondelles de 1 à 2 mm d'épaisseur à la mandoline. Les cuire à l'anglaise (départ eau froide salée). Les égoutter. Réaliser un appareil à crème prise en mélangeant la crème, les œufs et l'assaisonnement. En verser au fond de ramequins beurrés. Lier les pommes avec le reste de l'appareil dans une calotte. Emplir les ramequins. Répartir le reste de l'appareil dans les ramequins. Enfournier 20 mn environ à 150°C.                        | Pommes de terre BF 15           | Kg    | 1        |               |            |
|   | Gros sel                        | Kg    | Pm       |               |            |
|   | Crème liquide                   | L     | 0,320    |               |            |
|   | Œuf                             | Pièce | 3        |               |            |
|   | Sel fin, poivre                 | Kg    | Pm       |               |            |
|   | Muscade                         | Kg    | Pm       |               |            |
| <b>2/ Préparer les éléments de la sauce béarnaise</b>   |                                 |       |          |               |            |
| Réaliser dans une sauteuse vin blanc, vinaigre blanc, poivre mignonnette, échalote ciselée, estragon et cerfeuil hachés de la réduction. Réduire lentement sur le coin du fourneau. Retirer la réduction du feu quand il ne reste qu'un quart du liquide. Clarifier le beurre.  | Estragon (réduction)            | Kg    | 0,025    |               |            |
|   | Cerfeuil (réduction)            | Kg    | 0,010    |               |            |
|   | Echalote                        | Kg    | 0,040    |               |            |
|   | Vin blanc                       | L     | 0,040    |               |            |
|   | Vinaigre blanc                  | L     | 0,040    |               |            |
|   | Poivre mignonnette              | Kg    | Pm       |               |            |
| <b>3/ Préparer les tomates</b>  |                                 |       |          |               |            |
| <b>Préparer les tomates</b>   |                                 |       |          |               |            |
| Les monder en relevant la peau sur le sommet, coté pédoncule, sans la détacher. Couper les chapeaux et évider les tomates. Les assaisonner. Les retourner dans une plaque et laisser dégorger 1 h.  | Tomate de 0,050 kg              | Kg    | 0,400    |               |            |
|   | Sel fin, poivre                 | Kg    | Pm       |               |            |
|   | Chou vert                       | Kg    | 0,500    |               |            |
|   | Sel fin, poivre                 | Kg    | Pm       |               |            |
| <b>Farcir et rôtir les tomates</b>  |                                 |       |          |               |            |
| Eliminer les grosses cotes du chou. Emincer les feuilles en chiffonnade et les cuire à l'anglaise. Les égoutter et les sauter au beurre. Rectifier l'assaisonnement. Farcir les tomates avec l'embeurrée de chou. Les rôtir pensant 10 à 15 mn à 100°C maximum.   |                                 |       |          |               |            |
| <b>6/ Terminer la béarnaise</b>   |                                 |       |          |               |            |
| Ajouter dans la réduction les jaunes, le sel et un pochon d'eau. Placer la sauteuse sur le fourneau et fouetter en faisant des 8 jusqu'à épaississement (on doit entrevoir le fond de la sauteuse à chaque coup de fouet). Continuer de fouetter quelques secondes hors du feu et monter le sabayon en ajoutant progressivement le beurre clarifié, toujours en fouettant. Passer la sauce au chinois et ajouter le reste des herbes hachées. Rectifier l'assaisonnement. | Jaune d'œuf                     | Pièce | 5,000    |               |            |
|   | Beurre (clarifier)              | Kg    | 0,250    |               |            |
|   | Estragon (finition)             | Kg    | 0,010    |               |            |
|   | Cerfeuil (finition)             | Kg    | 0,010    |               |            |
|   | Sel fin, poivre                 | Kg    | Pm       |               |            |
|   | <b>Finition et Dressage</b>     |       |          |               |            |
| Griller les entrecôtes<br>Mariner les entrecôtes dans une marinade instantanée (huile, thym, laurier). Les griller et les quadriller en losange. Les retourner, les assaisonner et griller l'autre face jusqu'à l'appoint de cuisson voulu.<br>Dresser<br>Dresser la viande à côté des garnitures. Présenter la béarnaise dans un petit contenant. Accompagner de fleur de sel.   | Entrecôte                       | Kg    | 2        |               |            |
|   | Huile d'arachide                | L     | 0,080    |               |            |
|   | Thym, laurier                   | Kg    | Pm       |               |            |
|   | Sel fin, poivre                 | Kg    | Pm       |               |            |
|   | Fleur de sel                    | Kg    | Pm       |               |            |
|   | Coût Matières Premières total : |       |          |               |            |
| Coût Matières Premières Portion :   |                                 |       |          |               | #####      |

