

Entrecôte d'élan sautée, sauce au poivre noir et vinaigre balsamique et endives braisées

🕒 50 minutes

Difficulté Difficile



Ingrédients Entrecôte et Sauce

pour 4 personnes

- 500 g d'entrecôte d'élan
- 2 cs. de vinaigre balsamique de qualité
- 100 ml de fond de gibier Lacroix
- 20 graines de poivre noir
- 2 cs. d'échalotes hachées
- 500 ml de crème
- 50 g de beurre
- 4 cs. d'huile
- 30 ml de cognac de qualité

Ingrédients endives braisées

pour 4 personnes

- 4 endives moyennes
- 200 ml de fond de légumes Lacroix



Instruction

Préparation de l'entrecôte et de la sauce

Après avoir saisi les entrecôtes d'élan pendant 3 à 4 minutes, les retirer et les déposer sur une assiette.

Broyer les grains de poivre noir, répartir dans la poêle chaude avec les échalotes hachées, faire revenir brièvement et déglacer avec le cognac. Ajouter le fond de gibier Lacroix et réduire le tout jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Arroser d'un filet de vinaigre balsamique juste avant de servir, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Préparation des endives braisées

Parer les légumes, les laver puis les placer dans un plat réfractaire, saler et sucrer un tout petit peu. Ajouter 2 dl de bouillon de légumes Lacroix, porter à ébullition. Couvrir et mettre au four pendant 30 minutes env. à 200 °C.

Ensuite, laisser les endives refroidir dans leur jus, égoutter et les faire sauter dans du beurre pour qu'elles prennent une jolie couleur marron clair.

Présentation

Déposer la sauce terminée sur une assiette, puis poser par-dessus la viande et deux endives sautées.

Produits



Fond de gibier



Fond de légumes