

Steak haché aux cèpes et sauce au poivre vert

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de boeuf haché
20 g de cèpes séchés
4 échalotes
50 g de beurre
5 cl de cognac
3 c à s de fond de veau déshydraté
1 c à s de poivre vert en saumure
1 c à s d'huile d'olive
2 c à s de persil plat ciselé
Sel et poivre du moulin

Peler et hacher les échalotes. Les faire légèrement colorer dans 20 g de beurre. Prélever 2 c à s d'échalotes et les mélanger à la viande hachée et aux cèpes séchés réduits en miettes. Assaisonner et façonner 4 steaks.

Verser le cognac sur le reste d'échalotes, porter à ébullition et mouiller avec le fond de veau délayé dans 25 cl d'eau bouillante. Ajouter le poivre vert écrasé grossièrement avec la lame d'un couteau et faire bouillir 10 mn environ pour que la sauce réduise de moitié. Cuire les steaks dans la poêle 2 à 4 mn sur chaque face en fonction de vos goûts. Ajouter le reste de beurre dans la sauce en fouettant. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Servir les steaks nappés de sauce et parsemés de persil ciselé, le tout accompagner de grosses frites maison.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>