



ENTRECÔTES À LA SAUCE MOUTARDE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4	Entrecôtes à 160 g
	Sel
	Poivre
2 cs	Huile de tournesol
1 bouquet(s)	Légumes-racines, coupé en petits dés
1 cs	Concentré de tomates
300 ml	Bouillon de bœuf
125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
1 cs	Moutarde
1 cs	Fines herbes, finement hachées

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 80° C (convection naturelle).
2. Assaisonner les entrecôtes de sel et de poivre, les saisir un court instant sur les deux côtés dans l'huile.
3. Sortir les entrecôtes de la poêle et les maintenir au chaud au four.
4. Faire revenir les légumes-racines dans le fond de cuisson. Ajouter le concentré de tomates, assaisonner de sel et de poivre et mouiller avec le bouillon. Bien faire cuire à couvert pendant 10 minutes.
5. Affiner la sauce avec le QimiQ Classic réfrigéré et la moutarde.
6. Réchauffer les entrecôtes dans la sauce (ne pas porter à ébullition) et garnir de fines herbes.