SALON ET Vins Gastronomie
ET SON SALON DU CHOCOLAT de Bourges



Les Recettes des Chefs

PIÈCE DE BOEUF AU VIN ROUGE, POMMES RÔTIES

par **Christian Chauveau**
Les Tables Gourmandes du Berry

Ingrédients pour 2 personnes :

- 300 g de rumsteck
- 30 cl de vin rouge
- 100 g d'échalotes
- 100 g de beurre
- 5 cl d'huile de tournesol
- 300 g de pommes de terre Charlotte

Préparation :

Éplucher les pommes de terre Charlotte, puis les couper en morceaux réguliers. Les rincer et les sécher soigneusement.

Éplucher et ciseler finement les échalotes. Les faire revenir dans une casserole avec une noix de beurre, puis ajouter le vin rouge. Laisser réduire à feu doux jusqu'à obtenir une sauce concentrée.

Incorporer progressivement le beurre froid coupé en morceaux, en fouettant pour obtenir une sauce lisse et onctueuse. Réserver au chaud.

Faire chauffer l'huile de tournesol dans une poêle, puis ajouter les pommes de terre. Les faire dorer à feu moyen pendant 20 à 25 minutes, en les retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes à cœur et croustillantes à l'extérieur.

Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile. Saisir le rumsteck à feu vif pendant quelques minutes de chaque côté, selon la cuisson souhaitée. Laisser reposer la viande quelques minutes avant de la trancher.

Disposer les tranches de bœuf dans les assiettes, accompagner des pommes de terre dorées et napper délicatement de sauce au vin rouge. Servir bien chaud.

50 min

l'agence COULISSES