

ENTRECOTE DE LIMOUSIN A LA SAUCE « PLAISIR DES PRES »

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 Entrecôtes
- 1 gros oignon
- 2 grosses carottes
- 1 tranche de 1 cm de magret de canard fumé
- romarin, thym, laurier
- sel et poivre
- persil haché
- 50 cl de bière « plaisir des prés » (genre ambrée)
- 1 cuillère à soupe de beurre de ferme
- 1 c à soupe de farine
- un peu de lait

Eplucher l'oignon et la carotte et le couper en gros dés. Ficeler le romarin, le thym et le laurier en un bouquet. Faire revenir les dés dans le beurre, ajouter la tranche de magret. Versez ensuite la bière. Laisser mijoter environ 1 heure. Enlever le bouquet et la tranche de magret, mixer le tout, salez et poivrez. Lier la sauce avec la farine délayée dans le lait et saupoudrez de persil haché. Griller les Entrecôtes sans épices pour conserver intact le goût de la viande de Limousin.

Bon Appétit