



# Entrecôte aux champignons



**Pour 4 personnes**

 **20 minutes**

 **3 heures 15 mn.**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

4 entrecôtes  
250 g de champignons de Paris  
15 cl de crème liquide  
1 cuillère à café bombée de fond de veau  
1 kg de pommes de terre  
Huile d'olive  
Beurre  
Sel et poivre du Vanuatu

**1** - Éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles. Faire chauffer dans une sauteuse un peu de beurre.

**2** - Mettre les lamelles de pommes de terre à sauter pendant 25 mn. environ (en mélangeant très souvent). Saler et poivrer.

**3** - Une fois cuit, réserver au four, préchauffer à 180°C, le temps de préparer la suite du plat.

**4** - Laver, essuyer et émincer les champignons. Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, faire revenir les champignons 5 mn. Verser la crème et le fond de veau, bien mélanger.

Saler et poivrer. Au 1<sup>er</sup> bouillon baisser le feu au minimum.

**5** - Faire cuire les entrecôtes dans une autre poêle suivant votre cuisson.



Tél. : 27 72 44