

# Entrecôte de bœuf black Irish Angus au Beurre de Whisky (4 pers)

## Ingrédients

Entrecôte Angus	4 x180 gr
Beurre	250
Echalotes	8 pces
Moutarde en grains	2 cuil à soupe
Whisky	1 dl
Huile d'olive	2 cuil à soupe
Thym frais	3 branches
Romarin frais	2 branches
Poivre noir concassé	1 cuil à soupe
Piment d'Espelette	p.m
Fleur de sel	p.m
Fond de veau (facultatif)	1 dl
Gousse d'ail	8 pce
Graisse de coco	20 gr

## Préparation

### Beurre de whisky

Dans un récipient, mettre le beurre en pommade, les échalotes hachées, la moutarde, thym et romarin hachés, huile d'olive, Whisky, le sel et poivre, piment d'Espelette  
Confectionner à l'aide d'un papier film, un rouleau de beurre fermé aux extrémités, comme un bonbon  
Mettre au réfrigérateur au moins 1 heure

Sortir du réfrigérateur les entrecôtes 30 minutes avant de les cuisiner

A la poêle, graisse de coco, avec du romarin et les gousses d'ail en chemise (pas épluchées)  
Cuire les entrecôtes à la couleur désirée

Après cuisson au moment de les retirer, flamber au whisky  
Ajouter le beurre en dernier sur votre pièce de viande  
Facultatif en décoration ajouter un peu de fond de veau sur l'assiette

**Suggestion** Pommes de terre au four, fagot d'haricots verts, poivrons rouges grillés