

# ENTRECÔTE DE BŒUF SAUCE SHIITAKES

Entrecôte Angus	4x180 gr
Champignons shiitakes	500 gr
Asperges vertes	500 gr
Echalotes	5 pces
Gousses d'ail	2 pces
Vin rouge tannique	15 cl
Fond de veau	15 cl
Thym	1 branche
Romarin	1 branche
Graisse de coco bio	30 gr
Beurre	20 gr
Sel, poivre	p.m.

Pour 4 personnes

## Préparation

- Poêler les shiitakes avec les gousses d'ail émincées. Réserver
- Poêler les asperges, coupées en biseau, à cru. Réserver

### Sauce

- Faire revenir les échalotes et déglacer au vin rouge
- Déglacer, réduire et ajouter le fond de veau
- Monter le tout au beurre

### Cuisson

- Cuire à la poêle en respectant le souhait de cuisson (bleu, saignant, ...)

### Dresser

- Détailler l'entrecôte en fines tranches
- Disposer les tranches dans une assiette avec les shiitakes et les asperges
- Napper la sauce

*Suggestion : servir avec des pommes darphin*