



Mes entrecôtes à la bordelaise

Les entrecôtes à la bordelaise sont un grand classique de la cuisine française. Ce plat met en valeur des entrecôtes grillées à la perfection, servies avec une sauce riche et savoureuse à base d'échalotes, de vin rouge de Bordeaux et de beurre. Accompagnées de frites ou de légumes, elles ravissent les amateurs de viande et de gastronomie.

Les ingrédients pour la recette :

- [4 entrecôtes de 200g chacune](#)
- [4 échalotes](#)
- 60g de beurre doux
- 40cl de vin rouge Bordeaux supérieur *
- 25g de farine (beurre manié)
- 25g de beurre doux (beurre manié)
- [Sel fin](#) et poivre du moulin



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Un grand monument de la gastronomie girondine. Il faut juste une pièce de bœuf, des échalotes et du vin rouge*. **Oups !** bien sûr un amoureux de la viande.

Mélanger les **25 g de farine** avec les **25 g de beurre mou**. Réserver votre beurre manié au réfrigérateur. Éplucher les échalotes et les ciseler finement. Chauffer une poêle et ajouter le beurre. Dès qu'il est juste fondu, ajouter vos entrecôtes et cuire suivant votre envie. Assaisonner de sel fin poivre du moulin. Pour la cuisson des entrecôtes, il y a différents facteurs à prendre en compte :

- **L'épaisseur de la viande,**
- **La qualité de l'entrecôte,**
- **Si vous souhaitez manger une viande bleue, saignante, à point ou bien cuite.**

Vous exprimez un temps de cuisson est malheureusement quasiment impossible. Je peux indiquer une petite idée du temps de cuisson. Pour une **cuisson « bleu »**, il faut les laisser cuire pas plus de 1 minute par face. La viande au touché est identique qu'une crue. Pour une **cuisson saignante**, il faut la cuire 2 minutes par face. Au touché, il y a une petite fermeté qui est sur l'entrecôte. La **cuisson à point**, quant à elle, demande un temps de 3 minutes par face. Une fermeté est beaucoup plus marquée. Pour finir avec la **cuisson bien cuite** : elle demande de cuire jusqu'à ce qu'elle n'ait plus de sang dans l'entrecôte. Mais garder **toujours** à l'esprit qu'une cuisson de viande rouge se pratique encore et encore. Je vous garantis qu'au bout de quelques mois, vous maîtriserez la cuisson des pièces de bœuf.

Revenons à nos **entrecôtes**. Les réserver au chaud dans un plat. Un four à 50 °C devrait faire l'affaire. Dans la poêle de cuisson, ajouter les échalotes et les faire revenir doucement. Verser le vin rouge et réduire pendant 7 minutes. Lier la sauce avec le beurre manié. La liaison se réalise en introduisant petit à petit le beurre manié. Stopper l'ajout dès que vous obtenez la consistance souhaitée. **Vérifier l'assaisonnement et verser sur les entrecôtes.**

La gourmandise culinaire