



Ragoût de chanterelles avec entrecôte double SwissPrim-Beef, haricots, beurre noisette et Boule de Belp



Préparation des chanterelles

Selon leur taille, couper les chanterelles en deux ou en quatre et les étaler sur une plaque en acier inox non perforée. Saler et cuire à la vapeur conformément aux réglages de cuisson. Sortir les champignons de l'espace de cuisson et les égoutter. Réserver.

Rezept für 4

Ingrédients

400 g chanterelles, parées
et lavées
2 entrecôtes SwissPrimBeef
de 300 g
300 g haricots frais, parés
1 Boule de Belp (à pâte
dure)
100 g beurre (pour beurre
noisette)
3 cs huile d'arachide, pour
la saisie
1 cs échalotes, hachées
menu
1 cs ciboulette, ciselée
finement
1 cs persil plat (lichot),
coupé grossièrement
sel, poivre



Anrichten

Préparation des haricots

Étaler les haricots sur une plaque en acier inox. Saler et cuire à la vapeur conformément aux réglages de cuisson. Sortir les haricots de l'espace de cuisson et les laisser refroidir. Réserver.

Préparation de l'entrecôte

Saler et poivrer les pièces d'entrecôte. Dans une poêle, saisir la viande environ 5 minutes de chaque côté. La sortir de la poêle et réserver.

Préparation du beurre noisette

Faire fondre le beurre dans une casserole et remuer au fouet, jusqu'à ce qu'il brunisse et libère un arôme de noix.

Le filtrer à l'aide d'un papier ménage et réserver.

Présentation

Régénérer les haricots et les dresser au milieu de l'assiette. Couper la viande en fines tranches et dresser celles-ci tout autour des haricots. Réchauffer brièvement les chanterelles dans une poêle en y ajoutant les fines herbes, les échalotes et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement et dresser les champignons entre les morceaux de viande. Agrémenter de quelques gouttes de beurre noisette, couper des copeaux de Boule de Belp et les répartir sur le dessus.

Réglages de cuisson

8 minutes | vapeur 100 °C (chanterelles)

6 minutes | vapeur 95 °C (haricots)

2 minutes | régénérer 130 °C (haricots)