Entrecôte Sauce au Pont l'Évêque et Champignons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Entrecôtes 1 belle (400g)

- Champignons de Paris 250g

- Ail en Poudre

- Crème Fraîche 100 ml
- Pont l'Évèque (Fromage) ½ (100g)

- Sel - Poivre

Recette:

- Nettoyez et taillez les champignons en morceaux (pas trop petits).

- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Coupez le fromage en petits dés et ajoutez-les aux champignons.
- Arrosez le tout avec la crème fraiche et faites fondre le fromage doucement. Salez, poivrez et réservez.
- D'un autre côté, saisissez l'entrecôte dans une poêle bien chaude et légèrement huilée. Salez et poivrez. Retournez le morceau de viande jusqu'à la cuisson souhaitée (ici bleue).
- Taillez ensuite la viande en aiguillettes et servez-les nappées de sauce au Pont l'Evêque avec les champignons.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et de frites "maison".

