

STEAKS D'AUTRUCHE EN CROÛTE DE POIVRE, SAUCE MOUTARDE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- AUTRUCHE (PIECE D')	4 steaks
- HUILE D'OLIVE	
- ECHALOTE(S)	1
- BOUILLON DE POULE	1 dl (1/4 de cube)
- CREME FRAICHE	1 dl
- MAIZENA	un peu
- BEURRE DE CUISSON	
- MOUTARDE	1 c à café "à l'ancienne"
- PLEUROTE(S)	750g
- CREME FRAICHE	1 dl
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	+ Mélange de 3 poivres

Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Préparez la sauce : faites chauffer un peu de beurre de cuisson dans un caquelon, ajoutez l'échalote émincée et laissez la cuire jusqu'à ce qu'elle devienne transparente.
- Ajoutez le bouillon de poule, la crème fraîche et la moutarde. Mélangez bien et laissez épaissir. Ajoutez un peu de maïzéna si nécessaire. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Sur une assiette, huilez les steaks d'autruche, salez-le et poivrez-les avec le mélange de 3 poivres.
- Faites cuire les champignons dans une poêle beurrée. Salez, poivrez, muscadez et ajoutez un peu d'ail. Arrosez le tout du reste de crème fraîche et de persil. Réservez au chaud.
- Faites chauffer la poêle. Faites-y dorez les steaks d'autruche sans graisse du côté huilé.
- Huilez l'autre face, salez-la et poivrez-la de la même façon.
- Poursuivez la cuisson selon de désir.
- Servez accompagné des pleurotes et nappez de sauce à la moutarde.

Accompagnement:

Accompagnez ce plat de croquettes de pomme de terre ou de pomme duchesse ou toute autre type de croquettes.

Boisson:

Un vin Australien sera de circonstance ... mais un bon Bordeaux sera également apprécié !