



Noix d'entrecôte
rôtie, os à moelle à la Fleur de sel
de l'Ile de Ré

Pour 4 personnes

Temps de préparation : mn.

Temps de cuisson : 8-10 mn.

Noix d'entrecôte

rôtie, os à moelle à la Fleur de sel de l'Île de Ré

Ingrédients

- 4 noix d'entrecôte de Parthenaise
- 4 os à moelle (6-8 cm. de hauteur)
- Fleur de sel de l'Île de Ré

Pour la Sauce Tartare :

- 2 œufs
- 50 g. de cornichons
- 50 g. de câpres
- 50 g. de persil
- 5 cl. d'huile d'olive
- Sel, poivre

Recette imaginée et réalisée par
Fabien Dupont - Restaurant le Saint Fortunat
à Neuville de Poitou (Vienne)
Photo : Philippe Wall - CG79
Conception graphique :

★ L'Effet Papillon - 02 41 32 76 38

Préparation

L'Os à moelle :

Faire blanchir la moelle des os à l'eau bouillante, retirer du feu et laisser refroidir après ébullition. Mettre les os dans un plat. Faire cuire 5 à 6 minutes à four chaud, thermostat à 180° (thermostat 7).

La sauce Tartare :

Au préalable, faire cuire les œufs durs puis séparer les jaunes des blancs. Hacher tous les condiments finement avec le jaune d'œuf dur et monter le tout à l'huile. Assaisonner avec sel et poivre, hacher les blancs d'œufs durs et les disposer autour pour décorer.

Noix d'entrecôte :

Faire rôtir la noix d'entrecôte pendant 8 à 10 minutes. Disposer dans les assiettes dès la fin de la cuisson et décorer d'une pincée de fleur de sel de l'Île de Ré.

Accompagner avec l'os à moelle et la sauce tartare.

Le conseil du chef :

Préférer un beau morceau dans la noix plutôt que 4 petits morceaux peu épais.



DÉCRET DU 12.03.96
HOMOLOGATION LA/36/95