



🌀 *Onglet poêlé* 🌀  
*aux échalotes confites à la graisse d'oie*  
*Haricots verts aux petits suisses,*  
*sauce béarnaise*

*Pour 4 personnes*

Temps de préparation : 20 mn.

Temps de cuisson : 8-10 mn.

# Onglet poêlé

## aux échalotes confites à la graisse d'oie

### Haricots verts aux petits suisses, sauce béarnaise

#### Ingrédients

- 4 onglets « La Parthenaise »
- 800 g. de haricots verts
- 2 petits suisses
- 4 échalotes
- 100 g. de graisse d'oie
- Sauce béarnaise (en vente au rayon condiments)

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

##### *Échalotes confites :*

*Sans les avoir épluchées au préalable, recouvrir entièrement les échalotes de graisse d'oie et les faire cuire pendant environ 10 minutes.*

*Faire cuire les haricots verts à l'eau bouillante, les égoutter puis les mélanger aux petits suisses pendant qu'ils sont encore chauds.*

*Au dernier moment, poêler les onglets 8-10 minutes. Servir le tout chaud, avec une sauce béarnaise. Disposer l'échalote dans l'assiette en la pressant légèrement.*



DÉCRET DU 12.03.96  
HOMOLOGATION LA/26/95