



Pavé de Bœuf à la Moutarde de Brive, Carottes et Pomme de Terre Rôties

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds Brun Clair CHEF®	40 g	Moutarde de Brive	30 g
Eau	1 L	Thym	PM
Pavés de bœuf (150 g)	10 pièces	Huile	PM
Carotte (mirepoix)	30 g	Beurre	PM
Oignon (mirepoix)	30 g	Ail	PM
Échalote (mirepoix)	30 g	Roux Blanc CHEF®	PM
Porto	10 cl		

Déroulé de la recette

- Rissoler les légumes taillés en mirepoix à l'huile et au beurre. Ajouter une gousse d'ail, le thym et déglacer avec le porto.
- Réduire à glace.
- Mouiller avec le Fonds Brun Clair CHEF® réalisé selon le mode d'emploi et laisser cuire à frémissement pendant 20 à 25 minutes. Si nécessaire, lier avec un peu de Roux Blanc CHEF®, passer la sauce au chinois et réserver.
- Sauter les pavés de bœuf à l'huile et au beurre en prenant soin de les garder saignants.
- Ajouter la moutarde de Brive à la sauce, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Dresser harmonieusement l'ensemble sur les assiettes de service et accompagner avec des carottes et des pommes grenailles rôties.