

## Pavé de bœuf sauce au chaource

Pour 2 personnes:

- 2 pavés de bœuf
- 1 noix de beurre + 1 filet d'huile
- 80 g de chaource
- 8 cl de crème liquide
- 1 cc de moutarde à l'ancienne
- 1 cc de fond de veau déshydraté



Dans une casserole, faire fondre le chaource en morceaux avec la crème sur feu doux. Ajouter la moutarde et le fond de veau. Mélanger et laisser mijoter 1 à 2 min.

Dans le même temps, chauffer le beurre avec le filet d'huile dans une poêle. Cuire les pavés de bœuf sur les deux faces (le temps de cuisson dépend de vos goûts).

Donner un petit coup de mixeur plongeant pour éliminer les petits morceaux de croûte de fromage et émulsionner un peu la sauce.

Servir aussitôt les pavés nappés de sauce. Accompagner pourquoi pas de frites au four maison.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>