

SAUCE POUR ENTRECOTE



Ingrédients :

- 300 g de crème liquide
- 20 g de moutarde
- thym frais
- 1 c à c de curry
- 5 g de pâte d'ail
- 50 g de confit de foie de volaille
- 30 g de beurre
- Sel, poivre

Préparation :

- Mettre dans le bol, la crème, la moutarde et le thym et faire réduire pendant 10 minutes à 90° en sens inverse en ôtant le gobelet à vitesse 1
- A l'arrêt de ma minuterie, retirer les branches de thym et ajouter le curry ainsi que l'ail et programmer 2 minutes à 100° à vitesse 3 puis de nouveau 1 minute à 100° à vitesse 5
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le confit de foie et programmer 5 minutes à 90° en sens inverse à vitesse 1
- Puis, quand la sauce épaissit, ajouter le beurre, le sel, le poivre et programmer 1 minute à 100° à vitesse 5
- Napper l'entrecôte de cette sauce

THERMOMINOUX 2013

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