



# Entrecôte au beurre aux herbes avec pommes de terre sautées



La différence est là.

 Durée totale: 55 min

 Temps actif: 55 min

 Facile



## Ingrédients



Pour 4 personnes

- 4 entrecôtes de bœuf suisse (d'env. 200 g)
- 500 g petites pommes de terre
- 3 cs huile d'olive
- sel de mer
- 7 baies de genièvre
- 160 g beurre ramolli
- 3 brins persil frisé
- sel
- poivre du moulin
- jus de citron selon son goût
- 1 cs beurre à rôtir

## Valeurs nutritives

1 portion (sans le fenouil au gorgonzola) contient env.:

- 750 kcal
- 49 g de protéines
- 20 g de glucides
- 52 g de lipides

-  Sans gluten
-  sans lactose

### Engagement volontaire pour le bien-être des animaux:

La plupart des éleveurs suisses d'animaux de rente mettent en œuvre des programmes volontaires tels que SST (Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux) et SRPA (Sorties régulières en plein air).

## Préparation

- 1 Sortir les entrecôtes du réfrigérateur env. 1 heure avant de les préparer.
- 2 Couper les pommes de terre en deux ou en quatre dans le sens de la longueur, selon leur grosseur. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive, mettre les pommes de terre, assaisonner avec du sel de mer et faire cuire à feu moyen entre 35 et 40 minutes en remuant de temps en temps.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 3 Pendant ce temps, piler grossièrement les baies de genièvre dans un mortier. Mettre le beurre dans une jatte et fouetter au fouet électrique jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter le genièvre. Couper finement le persil et l'incorporer au beurre. Assaisonner le beurre au genièvre de sel, de poivre et de jus de citron. Réserver au frais.
- 4 Dans une poêle à fond lourd (de préférence en fonte), faire chauffer le beurre à rôtir. Y saisir les entrecôtes 1 minute de chaque côté. Saler, poivrer et laisser cuire à feu moyen pendant 2 minutes de chaque côté.
- 5 Poivrer légèrement les pommes de terre et les dresser avec les entrecôtes sur des assiettes bien chaudes ou des planches en bois. Servir avec le beurre au genièvre.

Accompagner de fenouil gratiné au gorgonzola.