



# Rumpsteak de bœuf à la moutarde avec chicorée et polenta



La différence est là.

 Durée totale: 45 min

 Temps actif: 35 min

 Moyenne



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 rumpsteaks étroits de bœuf suisse d'env. 180 g chacun
- 600 g chicorée
- 1 grosse pomme
- 2 échalotes
- 2 gousse d'ail
- 5 dl de lait
- 5 dl bouillon de légumes
- 180 g polenta moyenne
- 1 cs huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- sel
- poivre noir du moulin
- 4 branches romarin
- 1 dl vin blanc
- 1 dl fond de bœuf
- 1 dl crème entière
- 2 cs moutarde forte à gros grains
- 2 cs beurre
- 0.5 dl jus d'orange frais
- 25 g sbrinz râpé

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 726 kcal
- 52 g de protéines
- 53 g de glucides
- 32 g de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

### Mix it!

Qui n'a pas de moutarde forte à gros grains peut la préparer soi-même: mélanger à parts égales de la moutarde forte avec de la moutarde douce à gros grains.

## Préparation

1 Laver la chicorée, la couper en deux dans le sens de la longueur, retirer le trognon et la couper en larges lanières. Laver, épépiner et couper la pomme en dés. Peler et hacher finement l'oignon et l'ail.

2

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.



La différence est là.

Porter à ébullition le lait et le bouillon dans une casserole. Incorporer la polenta et cuire à feu doux pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.

- 3 Chauffer l'huile dans une poêle. Saler et poivrer la viande et la faire revenir à feu vif 2-3 minutes de chaque côté. Réduire la chaleur, ajouter le romarin, cuire la viande encore 1-2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit rose. La retirer de la poêle et la laisser reposer pendant 5 minutes enveloppée dans du papier d'aluminium.
- 4 Dissoudre les sucs avec le vin blanc et faire fortement réduire. Ajouter le fond et la crème et cuire 2 minutes. Ajouter la moutarde, saler et poivrer la sauce.
- 5 En même temps, dans une deuxième poêle, faire chauffer la moitié du beurre et faire revenir la chicorée, la pomme, les échalotes et l'ail. Déglacer avec le jus d'orange, saler et poivrer. Cuire pendant 2 minutes.
- 6 Incorporer le reste du beurre et le sbrinz à la polenta. Dresser la polenta, la chicorée, la viande et la sauce sur des assiettes préchauffées et servir.

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.