



Recette de saison

Emincé de bœuf, pommes boulangères

Recette de David Wojtkowiat



Difficulté

2/5



Préparation

20 minutes



Cuisson

35 minutes



Ingrédients

Filet de bœuf cuit
300 g de pommes de terre Laurette
150 g de Butternut
4 dl de fond de blanc de volaille
100 g oignons
1 dl de sauce Bordelaise
Thym
Sel
Poivre

- 1 Emincer et cuire les oignons au beurre, détailler les pommes de terre et butternut en fine lamelles.
- 2 Dans un plat, monter de fine couche alternant Pomme de terre et butternut, puis mouiller avec le bouillon assaisonné de sel, poivre et thym.
- 3 Cuire au four à 140 c, couvrir le plat pendant la cuisson.
- 4 Tester avec la pointe du couteau pour contrôler la tendresse de la chair.
- 5 Dresser harmonieusement.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

