

ENTRECÔTE, POMME DAUPHINE



PORTIONS: 2

HUILE : PERFORMANCE/
GOURMET

• **INGRÉDIENTS** •

POMME DAUPHINE

Huile Performance PM
Pomme de terre Bintje 250g
Œuf 1 pièce
Farine 30 g
Beurre 15 g
Eau 75g

Sel
Poivre
Gros sel

ENTRECÔTE

Entrecôte 1 tranche de 350 g
Gousse d'ail 1 pièce
Thym 1 branche
Huile Gourmet PM

1. Cuire la pomme de terre sur un lit de gros sel, récupérez la pulpe, puis la passer au tamis.
2. Confectionnez une panade avec la farine, le beurre, l'huile Gourmet, l'eau, le sel et le poivre. Bien dessécher, ajoutez l'œuf et la pulpe de pomme de terre.
3. Formez des quenelles à l'aide de deux cuillères. Frire dans l'huile Performance à 170°C puis égouttez sur papier absorbant.
4. Suez l'ail et le thym à l'huile Gourmet, déposez l'entrecôte, l'arroser régulièrement et l'apporter à la cuisson souhaitée.

LE PLUS DU CHEF

L'entrecôte peut être accompagnée d'un jus avec une écrasée d'anchois montée à l'huile Gourmet ou tout simplement la beurnaise.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •