

N°6

ENTRECÔTE DE BOEUF À L'ITALIENNE ET CHIPS VITELOTTE

Appareil: Table de cuisson + Four
Fonction: PerfectFry

Ingredients (pour 4 personnes)

2 entrecôtes double de 400 g chacune
Thym
3 gousses d'ail
1 bouquet de basilic
200g de parmesan
45g de pignons
1 grappe de tomates cerises
3 ou 4 pommes de terre vitelotte
quelques feuilles de salade roquette
Huile d'olive
Vinaigre balsamique



Préparation

1. Réaliser un pesto en mixant le basilic, 1 gousse d'ail, les pignons torréfiés, 2 dl d'huile d'olive, 50g de parmesan, du sel et du poivre.
2. Eplucher les pommes de terre vitelotte, les passer à la mandoline. Les cuire dans une huile à 120°C grâce à la fonction PerfectFry.
3. Sortir la viande du frigo au moins 20 minutes avant. Assaisonner de sel et de poivre. Griller l'entrecôte dans un beurre moussé avec de l'ail et du thym.
4. Laver la roquette, couper les tomates cerises en 4, réaliser des copeaux de parmesan à l'éplucheur.
5. Servir l'entrecôte tranchée avec le pesto le parmesan, de la roquette, un peu de vinaigre balsamique, des tomates cerises et les chips vitelotte.