



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Steaks au Chèvre

difficulté : 🟡 / prix : € / temps de préparation : ⌚

Ingrédients

Pour 2 personnes

2 steaks de bœuf de bonne taille
1 fromage de chèvre de 200g
250 g de Champignons frais de Paris
2 gousses d'ail
20 cl de crème fraîche

2 cuillères à soupe de fumet de bœuf
1/2 oignon rouge
estragon
sel, poivre

Progression

Nettoyez et coupez les champignons en lamelles. Coupez les gousses d'ail en dés. Faites revenir les lamelles de champignon avec l'ail.

Faites fondre, dans un petit poêlon, le fromage de chèvre et ajoutez-y 1 cuiller à soupe de crème fraîche. Quand le fromage est fondu, y ajouter le fumet de bœuf, puis le reste de la crème fraîche.

Laissez mijoter 1 à 2 minutes

Ajoutez les champignons et l'ail préalablement rissolés ainsi que l'estragon (selon vos goûts)

Laissez réduire.

Dans une poêle à part, faire revenir l'oignon coupé en rondelles dans un peu de graisse. Quand celle-ci vous paraissent légèrement fondantes, ajoutez les steaks poivrés et salés.

Cuisez à la demande (bleu, saignant, à point)

Servez avec des pommes de terre vapeur et des haricots verts.

Conseil accord met et vin

Servir avec un Anjou rouge

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](https://www.approximite.fr)