

# Epoisses façon entrecôte nappée



Catégorie

Plat



Personnes

8 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



## Ingrédients

Fromage : 250 gr d'[Epoisses](#) AOC (1 boîte)  
8 entrecôtes de 150 g chacune  
80 gr d'échalotes  
80 gr de beurre  
40 cl de crème double épaisse  
Sel fin, poivre du moulin  
15 cl litre de vin blanc (de Bourgogne, si possible)

## Préparation

Eplucher et ciseler les échalotes.

Mélanger intimement l'Epoisses et la crème double.

Faire sauter les entrecôtes avec le beurre à la cuisson voulue, puis les retirer de la poêle.

Les garder au chaud.

Dans la même poêle, suer les échalotes.

Déglacer ensuite au vin blanc.

Réduire presque à sec.

Ajouter le mélange d'Epoisses et de crème et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser les entrecôtes en nappant largement de sauce.

Cette recette est réalisable avec toute viande de bœuf sautée (tournedos, faux-filet, bifteck).