

Livarot en sauce sur pavés de boeuf



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 g de [Livarot](#) AOC

4 petits pavés de faux-filet de boeuf

10 cl de fond de volaille

3 cuil. à soupe de crème fraîche

1 cuil. à café de ciboulette ciselée

40 g de beurre, sel, poivre du moulin.

Préparation

Poêlez les pavés dans le beurre bien chaud : saisissez-les, puis laissez-les cuire pendant 8 à 10 minutes. Salez et poivrez. Enlevez la croûte du fromage et coupez-le en petits morceaux. Réservez les faux-filets entre 2 assiettes ou enveloppés dans du papier d'aluminium. Dégraissez la poêle à l'aide de papier absorbant et versez-y le fond de volaille. Ajoutez le Livarot. Faites-le fondre doucement, puis incorporez la crème fraîche. Laissez réduire pour faire épaissir la sauce. Disposez les faux-filets dans les assiettes de service chaudes. Nappez-les de sauce au Livarot. Parsemez de ciboulette ciselée. Servez chaud.

Conseil : Choisir un Livarot assez affiné pour permettre une meilleure fonte.