

# Les Recettes du Chef au Château du Clos de Vougeot

## L'EBTRECÔTE DE BŒUF CHAROLAIS BAREUZAI



par **Olivier Walch**  
pour 8 couverts

**INGREDIENTS :**  
18 ENTRECÔTES

SEL  
POIVRE  
10 CL D'HUILE  
50 GR DE BEURRE  
300 GR DE FOND DE VEAU LIÉ  
1 DEMI-VERRE DE MADÈRE  
1 BOUQUET GARNI  
300 GR D'ÉCHALOTES HACHÉES  
600 GR DE CHAMPIGNONS DES BOIS  
1 BOUTEILLE DE VIN DE BOURGOGNE  
ROUGE  
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE CONCENTRÉ  
DE TOMATE  
4 BRINS D'ESTRAGON  
20 GR DE PERSIL  
20 GR DE CIBOULETTE  
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE MOUTARDE DE  
DIJON

### REALISATION :

Faire revenir les échalotes hachées avec le beurre, laisser colorer et ajouter les champignons, le vin rouge, le bouquet garni, sel, poivre, le fond de veau lié et le concentré de tomate. Laisser réduire de moitié et ajouter la moutarde, le persil, l'estragon et la ciboulette. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Saler et poivrer les entrecôtes de chaque côté puis les cuire dans l'huile à votre convenance et napper de sauce au dernier moment.



### ACCORDS PARFAITS :

Vins rouges :Clos-Vougeot, Bonnes Mares, Grands Echezeaux

A oser : Côte de Beaune-Villages

Recette du mois de Novembre 2010 par le Chef du Château du Clos de Vougeot