

GRATIN DE SUPRÊMES SOUFFLÉS CÈPES & GIROLLES

accompagné de patates douce, pavé de boeuf, sauce morilles



Plat



Quenelles



Nb. portions
4



Préparation
20



Cuisson
20



INGRÉDIENTS

- 4 suprêmes soufflés cèpes et girolles Saint Jean
- 1 sauce aux morilles Saint Jean
- 2 patates douces
- 50g de beurre
- 10cl de crème
- 30g de parmesan râpé
- 4 pavés de boeuf
- 2 branches de sauge
- 2cl d'huile d'arachide
- Sel / Poivre

RECETTE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C (th. 6/7).

Eplucher les patates douces. Couper les patates douces et les quenelles en lamelles de 1 cm d'épaisseur.

Dans une poêle bien chaude, faire mousser la moitié du beurre, colorer d'abord les rondelles de quenelles sur les 2 faces, selon nos conseils de préparation.

Les débarrasser et réaliser la même chose avec les morceaux de patates douces: les faire cuire à feu doux 5 minutes tout en les remuant.

Les disposer ensuite harmonieusement dans 4 cercles en inox, sur une plaque allant au four.

Mélanger la crème et le parmesan, puis répartir cette préparation dans les 4 gratins. Enfourner 15 minutes, jusqu'à ce que les gratins soient bien dorés.

Réchauffer la sauce aux morilles 1min30 au micro-onde. Laisser à disposition la sauce morille dans la saucière, que vos invités pourront verser directement sur les pavés de boeuf.

Pendant ce temps, piquer les pavés de bœuf à l'aide d'un couteau et insérer dans les entailles quelques feuilles de sauge. Assaisonner la viande de bœuf.

La saisir 1 minute de chaque côté à feu vif dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'arachide.

Lorsque la viande est cuite, assaisonner de poivre, et la servir aussitôt en assiette. Disposer les gratins à côté en les démoulant délicatement.

Le plus du chef : Vous pouvez réaliser cette recette avec de l'estragon ou encore du thym frais.