



ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE BÉARNAISE LÉGÈRE ET PURÉE BI-GOÛT

INGREDIENTS

4 carottes
1 céleri-rave
2 échalotes
500g de bœuf
Quelques brins
d'estragon
200g de fromage blanc
2cc de vinaigre de cidre

Faire bouillir une casserole d'eau salée. Couper les carottes et le céleri-rave en morceaux (2cm) et les faire cuire 25min.

Mixer. Saler et poivrer. Ajouter un filet de lait pour une purée plus onctueuse. Ciseler finement les échalotes.

Dans une poêle, faire chauffer 1 filet d'huile d'olive. Faire cuire le bœuf émincé en lamelles avec la moitié des échalotes pendant 5min.

Effeuille et ciseler quelques brins d'estragon finement.

Dans un bol, verser le fromage blanc, mélanger avec le reste d'échalotes, l'estragon et le vinaigre de cidre. Saler et poivrer.

Servir l'émincé de bœuf accompagné de béarnaise légère et de la purée céleri- carottes.

Déguster.