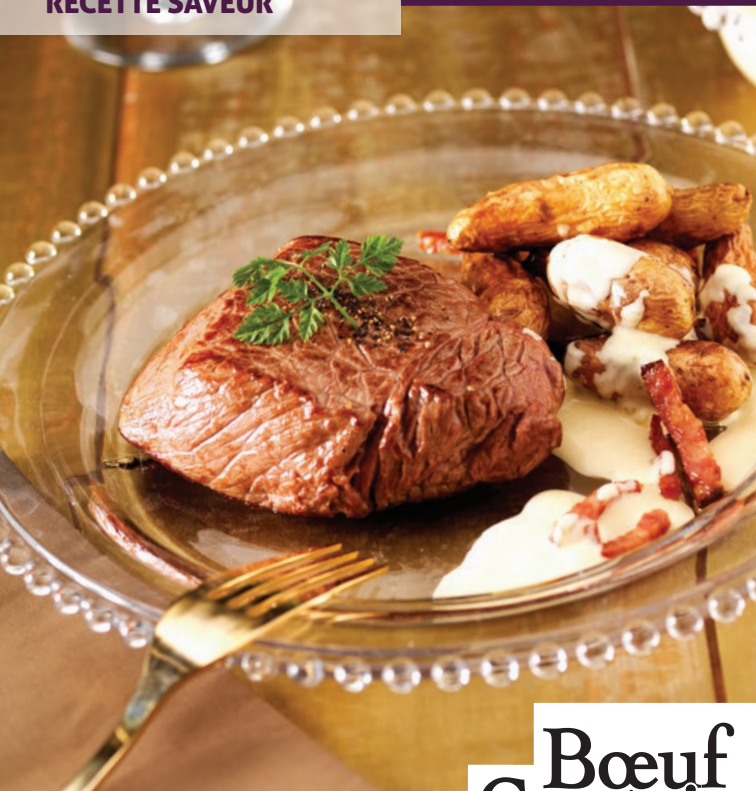


Pavé de Bœuf

sauce au comté,
risotto de pommes de terre
et lardons de Morteau

RECETTE SAVEUR



BOVIN NÉ, ÉLEVÉ, ABATTU EN FRANCHE-COMTÉ

**Bœuf
Comtois**

Pavé de Bœuf

sauce au comté,
risotto de pommes de terre
et lardons de Morteau

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 pavé de bœuf d'environ 150 g chacun
- 250 g de comté
- 10 cl de vin blanc du Jura
- 50 cl de crème épaisse
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sellipoivre

Préparation

- 1 Préparez toutes vos pesées et réservez
- 2 Peu de temps avant de servir faites cuire les pavés de bœuf selon votre goût dans une sauteuse avec le beurre.
- 3 Sortez les pavés de la sauteuse, assaisonnez-les et faites-les reposer dans un plat couvert quelques minutes.
- 4 Pendant ce temps enlevez l'excédent de matière grasse de la sauteuse et déglacez avec le vin blanc et la moutarde.
- 5 Ajoutez le comté et la crème, laissez fondre, rectifiez l'assaisonnement et servez avec vos pavés de bœuf et le risotto de pommes de terre aux lardons de Morteau.

*Accompagnez
de pommes de terre sautées
aux lardons de Morteau
et copeaux de parmesan.*



Préparation: 25 min



Le conseil du sommelier

Sélectionnez un vin AOC Arbois ou Côtes du Jura rouge issu des cépages trousseau ou pinot noir qui sublimeront à merveille les saveurs de la viande.

LE BŒUF

COMTOIS

EXIGEZ-LE

un peu • beaucoup
FRANCHE
- COMTE