



## Gastrique beurre, grillé bœuf Blanc-Bleu

 Plat principal  45 min.  4

### INGRÉDIENTS:

- 4 steaks d'ailoyau Blanc-bleu
- Huile d'olive
- Gros sel marin

### Pour le beurre :

- 1 dl de Gastrique BELBERRY
- 250 gr de beurre fermier salé
- 50 gr d'échalote
- 10 gr Feuilles de romarin ou d'estragon
- Poivre du moulin

### PRÉPARATION:

- Porter le beurre à température ambiante et diviser en cubes dans un saladier. Hacher l'échalote et l'estragon fine et mélanger-les au beurre avec la Gastrique. Assaisonnez avec un peu de poivre du moulin. Mélangez bien jusqu'à ce que la Gastrique soit absorbée par le beurre. Etalez sur une feuille d'aluminium et roulez en un joli rouleau au beurre. Laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 6 heures.
- Faites chauffer la poêle à griller.
- Arrosez l'entrecôte avec un peu d'huile d'olive et saupoudrez de gros sel marin.
- Griller jusqu'à ce qu'il soit cuit. Laissez reposer un moment avant de couper.

### PRÉSENTATION:

- Présentez la délicieuse viande avec le fantastique beurre Gastrique.

