

# ENTRECÔTE A LA MOELLE

---

## *Ingrédients pour 2 personnes*

- 2 belles entrecôtes
- 4 os à moelle
- 20 cl de vin de Chinon ou Bourgueil
- 3 échalotes finement ciselées
- 50 g de beurre
- Sel – poivre



## *Préparation*

Préchauffer le four à 180 °C

Envelopper les os dans une feuille d'aluminium et enfourner 15 minutes.

Cuire les entrecôtes à la poêle dans le beurre, 4 minutes de chaque côté.

Réserver la viande au chaud

Dans la même poêle, faire revenir les échalotes, ajouter le vin et laisser réduire 6 minutes à feu vif.

Sortir les os du four, retirer la moelle, et la déposer sur les entrecôtes, napper de sauce et servir aussitôt.

*Recette du livre « La cuisine aux vins de la Loire – Julien Thomas »*