

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



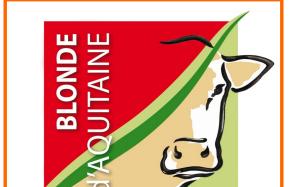
2 personnes



10 min de préparation



6 min de cuisson





Ingrédients

1 entrecôte de 450g 150g de bleu d'Auvergne ou des Causses 50g de beurre Huile d'arachide Sel, poivre

Préparation

1 Malaxez le bleu et le beurre dans une terrine.

de nos prés

2 Badigeonnez d'huile un gril en fonte et faites chauffer sur le feu vif.

Entrecôte au bleu

- 3 Déposez l'entrecôte 3 minutes pour la saisir. Puis retournez-la et faites-la cuire pendant 3 minutes. Salez et poivrez.
- 4 Déposez sur la viande quelques morceaux de bleu juste avant la fin de la cuisson et servez aussitôt.





Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Pour une viande tendre, saisissez-la 1 à 2 minutes de chaque côté.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr
Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise