

*Entrecôte aubrac alt.1886  
au beurre de noisette,  
échalote & citron*

Chef Stéphane Ranieri  
Restaurant l'En-But  
Membre des Toques d'Auvergne



## Ingrédients :

800 g d'entrecôte aubrac alt.1886

80 g de beurre

50 g de noisettes

1 échalote

1 citron

1/2 botte de ciboulette

Fleur de sel

Poivre du moulin

Huile d'olive



Stéphane Ranieri tient les rennes du restaurant L'En-But (63). Situé au 3<sup>ème</sup> étage du Stade Marcel Michelin, le restaurant propose une dégustation culinaire raffinée avec vue panoramique sur la pelouse de L'ASM Clermont Auvergne et de l'autre côté, une terrasse panoramique avec vue sur la Chaîne des Puys – Faille de Limagne – inscrite au patrimoine mondiale de l'UNESCO.

Si le chef a son sésame pour faire partie des membres des Toques d'Auvergne, il a également en sa possession une « Assiette Michelin » délivrée par le guide rouge depuis 2015.

### Pour la cuisson de la viande

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive. Lorsque celle-ci est très chaude, colorer la première face de la viande pendant 2 à 3 minutes environ puis faites la même chose sur l'autre face. Pendant la coloration de la deuxième face, appliquer le beurre sur le dessus de la viande et arroser-la régulièrement avec le beurre fondu.

Dès que la seconde face est colorée, retirer la viande du feu et laisser-la reposer couverte d'un papier d'aluminium autant de temps qu'il a fallu que pour la colorer.

*NB : A ce stade, nous avons obtenu une cuisson bleue ! Vous pouvez la déguster immédiatement ou poursuivre la cuisson...*

Pour les appoints de cuisson suivants, remettre la viande sur un feu plus doux. Laisser la cuisson se poursuivre pendant :

- 3 à 5 minutes pour une cuisson saignante
- 6 à 10 minutes pour une cuisson à point
- 9 à 15 minutes pour un bien cuit

Pendant toute la durée veiller à bien arroser la viande.

### Pour le beurre condiment

Commencer par mettre la motte de beurre dans un caquelon. Ciseler la ciboulette, éclater les noisettes avec la lame du couteau, émincer l'échalote puis ajouter le zeste du citron, de la fleur de sel et le poivre.

Enfin, mélanger le tout avec le beurre jusqu'à obtenir une pâte homogène.

### Pour le dressage

- Disposer la viande cuite selon votre goût sur une planche pour finaliser son assaisonnement et la couper en tranches
- Présenter la viande sur sa planche ou la servir dans des assiettes bien chaudes accompagnée des légumes de votre choix !