



Pavés de Salers au bleu d'Auvergne

Recette : pavé de bœuf de salers au bleu d'auvergne

Temps de préparation 15 à 20 minutes

Temps de cuisson 5 à 7 minutes

Recette pour : 4 personnes

Recette d'Hubert Petit "A la Reine Margot" 15000 Aurillac

Ingrédients

- 4 pavés de Salers (160 g pièce)
- 150 g de bleu d'Auvergne
- 40 cl de crème liquide
- 20 cl de fond de bœuf
- 2 échalotes
- sel
- poivre

Procédure

Dans une casserole, faire dorer (2 minutes) les 2 échalotes hachées, ajouter le fond de bœuf

Puis la crème, laisser réduire jusqu'à épaissement de la sauce (5 minutes)

- Couper le bleu d'Auvergne en cubes de 1 cm de côté, les mettre dans la sauce en ébullition, laisser fondre puis verser sur les pavés de bœuf cuits soit poêlés, soit grillés (cuisson environ 5 à 7 minutes selon cuisson).

Accompagnement : vin d'Auvergne rouge Boudes.

