

Onglet aux deux pleurotes à la Blanche

D'après une recette de N. Darchambeau *La bière ça se mange !* 1994

Ingrédients :

1,5 dl de Blanche
500 g d'onglet
300 g de pleurotes gris
300 g de pleurotes jaunes
1 échalote
1 dl de crème
1 c à c de poivre vert
1 noix de beurre
Sel et poivre



Bouteilles de bière. Photo Pixabay

Émincer les échalotes.

Verser 0,5 dl de Blanche dans une sauteuse, ajouter les pleurotes gris, le poivre vert et saler.

Cuire à feu vif. Lorsque le jus est réduit, incorporer 5 cl de crème fraîche. Réserver au chaud.

Verser 0,5 dl de Blanche dans la sauteuse, ajouter l'échalote et les pleurotes jaunes. Saler, poivrer.

Cuire à feu vif. Lorsque le jus est réduit, incorporer le reste de crème fraîche. Réserver au chaud.

Poêler l'onglet dans le beurre. Déglacer la sauce avec le reste de Blanche.

Servir l'onglet garni des deux préparations de pleurotes gris et jaunes.

Accompagner le plat de pommes de terre nature.



**Maison du patrimoine
médiéval mosan**

Place du Bailliage, 16
5500 Bouvignes-Dinant (B)
+32 82 22 36 16
info@mpmm.be
www.mpmm.be

L'ÂGE DE LA BIÈRE

BOUVIGNES | EXPO
www.mpmm.be
Maison du patrimoine médiéval mosan
31.10.20 > 03.10.21