

Cœur de bœuf et sa duxelles de champignons

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **10 min**

- 4 tranches de cœur de bœuf
- une dizaine de champignons de Paris
- 3 échalotes
- persil
- sel
- poivre
- beurre (ou huile)
- vinaigre balsamique

Hachez au couteau des champignons de Paris pour en faire une duxelles.

Hachez également 3 belles échalotes et séparément du persil frais. Réservez.

Coupez le cœur de bœuf en morceaux carrés que vous faites raidir à la poêle dans du beurre.

Ajoutez 1 c. à s. de vinaigre balsamique et laissez évaporer. Réservez.

Mettez un morceau de beurre dans une autre poêle.

Attendez qu'il soit bien chaud et jetez-y le hachis de champignons.

Laissez prendre couleur puis ajoutez les échalotes.

Faites bien revenir puis versez dans la poêle contenant le cœur de bœuf.

Salez et poivrez au poivre du moulin.

Bien mélanger et cuire l'ensemble 3 ou 4 minutes.

Le cœur doit être saisi et rester légèrement rosé à l'intérieur. Si on le laisse cuire trop longtemps, il durcira.

Versez sur un plat de service, après avoir parsemé de persil haché