

Pavés de rumsteck à la crème de morilles

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait

Pavés de rumsteck saisis à feu vif, déglacés au jus de morilles et nappés d'une sauce crème aux morilles réhydratées. Classique bistrot en 20 minutes.

France

INGRÉDIENTS

□ morilles séchées	10 g	□ pavés de rumsteck, 150 g chacun	4
□ beurre	20 g	□ crème épaisse	250 ml
□ huile	2 càs		

PRÉPARATION

1. Faire gonfler les *morilles séchées* dans un *saladier* avec 25 cl d'eau tiède pendant *2 heures*. Égoutter et presser avec les mains pour retirer toute l'eau. Réserver l'eau de trempage.
2. Chauffer le *beurre* et l'*huile* dans une *poêle*. Saler les *pavés de rumsteck* et les saisir à feu vif *3-4 minutes* de chaque côté. Réserver au chaud.
3. Déglacer la poêle avec les trois quarts de l'eau des morilles. Laisser réduire aux trois quarts.
4. Ajouter la *crème épaisse* et les morilles. Laisser épaissir quelques minutes à feu vif en fouettant jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.
5. Servir les pavés nappés de sauce aux morilles.

Accompagnement classique : pommes sautées.

L'eau de trempage des morilles est un concentré de saveur — ne surtout pas la jeter. Elle sert de fond de sauce et remplace avantageusement un bouillon.