



Les plats principaux

## **Steak avec chicons braisés en sauce crème au cognac**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

600 grammes steaks (chateaubriand)  
beurre  
poivre  
sel

### **Pour les chicons**

6 chicons  
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre  
2 cuillères à soupe de sucre  
pincer noix de muscade  
60 millilitres d'eau  
beurre  
poivre  
sel

### **Pour la sauce**

2 cuillères à soupe de crème (fouettée)  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
1 cuillère à café d'amidon de maïs  
50 millilitres de crème aigre  
120 millilitres de fond de boeuf  
40 millilitres de cognac  
150 millilitres de crème  
20 grammes de beurre  
2 échalotes (ciselées)  
poivre blanc  
sel

### **Méthode de préparation**

Amenez la viande à température ambiante. Coupez les chicons en deux. Faites fondre une noix de beurre dans une grande casserole et déposez-y les chicons. Rôtissez-les bien dorés des deux côtés. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Déglacez avec l'eau, mettez le couvercle sur la casserole et laissez braiser à feu doux pendant 20 minutes. Après 10 minutes saupoudrez le sucre sur les chicons et versez le vinaigre de pomme.

Chauffez une noix de beurre dans une poêle. Lorsque le beurre commence à se colorer légèrement, posez la viande dans la poêle. Saisissez-la des deux côtés en 2 minutes. Salez et poivrez. Cuisez ensuite encore 2 minutes de chaque côté pour 'à point' et 3 minutes pour 'bien cuit'. Retirez la viande de la poêle, couvrez-la d'une feuille d'aluminium et, selon la cuisson choisie, laissez-la reposer encore 4, 8 ou 10 minutes.

Pour la sauce faites fondre du beurre et faites-y revenir les échalotes. Déglacez avec le cognac et faites-le flamber. Lorsque les flammes sont éteintes, ajoutez le fond, la crème et la crème aigre. Portez à ébullition et laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Assaisonnez avec le jus de citron, du poivre et du sel. Dissolvez la fécule de maïs dans de l'eau et incorporez-la à la sauce. Réduisez la sauce en purée et passez-la au tamis. Portez de nouveau la sauce à ébullition. Ajoutez la crème fouettée et continuez avec le mixeur.

Coupez la viande en belles tranches. Servez avec les chicons braisés et versez un peu de sauce au cognac par-dessus.

**Conseil:**

Délicieux accompagnement: [des pommes de terre Hasselback](#).

**Ustensiles de cuisine**

Mixeur

