



En collaboration avec

**Betty Bossi**

## Plat principal

# Entrecôte au beurre cannelle et tagliatelles

**Mise en place et préparation:** env. 30 min

**Mise au frais:** env. 30 min

**Énergie Portion (1/4):**

737 kcal / lip 35 g / glu 53 g / pro 51 g

### Pour 4 personnes

- 100 g de beurre, mou
- ½ c. c. de cannelle
- ¼ de c. c. de sel
- 4 entrecôtes (d'env. 180 g)
- 300 g de pâtes (p. ex. tagliatelles)
- eau salée, bouillante
- 10 g de beurre
- 1 c. s. d'huile d'olive
- 1 c. c. de sel
- un peu de poivre

### Voici comment faire:

- 1 Beurre cannelle:** travailler en mousse env. 2 min avec les fouets du batteur-mixeur beurre, cannelle et sel dans un grand bol. Déposer sur un morceau de papier cuisson, façonner un rouleau, mettre env. 30 min au frais.
- 2 Préparation:** sortir la viande du réfrigérateur env. 30 min avant de la cuire. Préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat et des assiettes.
- 3 Tagliatelles:** cuire les pâtes al dente dans l'eau salée bouillante, égoutter, remettre dans la casserole. Incorporer le beurre.
- 4 Viande:** bien faire chauffer l'huile dans une poêle. Saler et poivrer la viande, la saisir env. 3 min sur chaque face, attendre la formation d'une croûte pour la retourner. Retirer la viande, la garder env. 5 min en attente au chaud. Dresser les entrecôtes avec les tagliatelles et le beurre cannelle.

**Préparation à l'avance:** beurre cannelle env. 1 jour avant. Garder à couvert au réfrigérateur.

## Conseil d'achat

**Vous trouverez ces ingrédients au Coop Pronto.**

