

Pavé de boeuf au Livarot

Note de la recette :

4
5

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



15 min

Temps de cuisson :



20 min

Temps de repos :



[imprimer la recette](#)

- 6 pavés de faux-filet de boeuf
 - 150 g de Livarot
 - 40 g de beurre
 - 15 cl de fond de volaille
 - 4 c. à soupe de crème fraîche
 - 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
 - sel, poivre du moulin.
- Un Côte de blaye (Rouge, Bordelais)

Faites chauffer le beurre dans une poêle et saisissez les pavés.

Une fois bien dorés des deux côtés, baissez le feu (moyen) et laissez-les cuire pendant 8 à 10 min. Salez et poivrez.

Réservez les pavés au chaud (enveloppés dans du papier d'aluminium).

Grattez la croûte du fromage et coupez-le en petits morceaux.

Dégraissez la poêle à l'aide de papier absorbant et versez-y le fond de volaille. Ajoutez le Livarot et faites-le fondre doucement, puis ajoutez la crème fraîche. Laissez cuire quelques minutes pour épaissir la sauce.

Disposez les faux-filets dans les assiettes chaudes ou dans un plat. Nappez-les de la sauce au Livarot. Parsemez de ciboulette ciselée.