

Bavette de boeuf, sauce aux bleuets et au camembert



Portion: **4**

Préparation: **20 min**

Cuisson: **20 min**

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) huile d'olive Irresistible*
- 30 ml (2 c. à soupe) beurre*
- 750 g (1 1/2 lb) bavette pelée GrillRouge Angus
- 2 échalotes françaises
- 7 ml (1/2 c. à soupe) farine*
- 75 ml (1/3 tasse) vin blanc
- 250 ml (1 tasse) fond de veau ou de bouillon de boeuf*
- 1 brin de thym frais ou séché Irresistible*
- 50 ml (1/4 tasse) bleuets frais ou dégelés
- 125 g (1/4 lb) camembert
- Sel Irresistible*
- Poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C/375 °F.
2. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile et y faire fondre le beurre à feu mi-élevé. Faire saisir les biftecks de bavette en de 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit bien colorée. Transférer la viande dans un plat allant au four, saler et poivrer généreusement et poursuivre la cuisson pendant la préparation de la sauce (selon la cuisson désirée).
3. Entre-temps, faire revenir les échalotes dans la poêle. Saupoudrer la farine sur les échalotes et poursuivre la cuisson à feu moyen jusqu'à ce que la farine devienne rousse. Déglacer avec le vin, ajouter le fond et le thym. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
4. Incorporer les bleuets et le fromage, et assaisonner au goût. Laisser fondre le fromage et servir sur le bifteck de flanc tranché (dans le sens contraire des fibres de la viande) avec des pommes de terre grelot et des haricots verts.
- 5.



Recette fournie par [Les Producteurs laitiers du Canada](http://www.mesproduitslaitiers.org/fran/recettes/index.asp)
(<http://www.mesproduitslaitiers.org/fran/recettes/index.asp>)



* Nous recommandons les produits Selection Merite