

## Entrecôte à la moutarde

Pour 4 personnes.

1 entrecôte de 800 g, beurre, moutarde, mie de pain, huile, jus de citron, persil.

Faire dorer vivement l'entrecôte à la poêle, dans du beurre. L'enlever et la tartiner, des deux côtés, avec une couche de moutarde, puis saupoudrer de mie de pain finement émiettée, en aplatissant celle-ci avec la lame à plat d'un couteau. Poser sur gril légèrement huilé, préalablement chauffé, et faire cuire rapidement des deux côtés.

Mettre sur un plat chaud et arroser du jus de cuisson additionné de beurre, de jus de citron et de persil haché. Accompagner de pommes sautées et de salade.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.