

Grillade de Boeuf à la Rhodanienne

Recettes / Boeuf

Source : Cuisine à l'ancienne

Faites griller votre tranche de boeuf (entrecôte ou autre morceau) sur la braise ou à la poêle. Et servez-la avec la sauce suivante :

Faites dorer à l'huile un oignon finement haché. Lorsque l'oignon est doré, ajoutez un anchois dessalé également haché.

Mettez le tout dans une casserole où vous versez un demi-verre de vinaigre, trois ou quatre gousses d'ail entières, une feuille de laurier, un brin de thym, deux ou trois clous de girofle, une infime pincée de piment en poudre, sel et poivre.

Lorsque le vinaigre se sera un peu réduit, ajoutez une cuiller de farine que vous faites blondir.

Mouillez petit à petit de bouillon ou d'eau en tournant pour éviter les grumeaux.

Laissez bouillir une demi-heure. au moment de servir, ajoutez à votre sauce deux cornichons et une cuiller de câpres, le tout finement haché.