

Bavette à l'échalote

Pour 4 personne(s)

- 4 steaks d'environ 200 g dans de la bavette d'ail plutôt épais
- 8 échalotes
- 30 gr de beurre
- 50 cl de vin rouge
- Sel
- Poivre du moulin

Peler les échalotes et les émincer très finement.

Suer les échalotes pendant 10 minutes avec le beurre. Ne pas trop chauffer pour éviter que le beurre brûle. Ajouter le vin rouge et l'assaisonnement. Cuire 30 minutes à feu très doux à couvert.

Saler les steaks. Les griller ou les sauter.

Respecter les appoints de cuisson (Bleu, saignant, a point ou cuit)

Poivrer les steaks hors du feu et les recouvrir du confit d'échalotes.

Déguster aussitôt !