



Bavette à l'échalotte et au vin rouge

Pour 4 personnes préparation: 5 mn cuisson : 15 mn

Ingrédients

4 bavettes de 180 g
120 g d'échalotes
huile de pépins de raisin
100 g de beurre
30 cl de vin rouge corsé
1 cuil. de persil haché
1 pincée de sucre
sel, poivre

Recette

Éplucher et ciseler les échalotes.

Assaisonner les bavettes. Les poêler avec le beurre et l'huile puis les réserver au chaud.

Dégraissier la poêle. Ajouter les échalotes avec une petite noix de beurre et remuer avec une spatule en bois pour décoller les sucs.

Ajouter le vin rouge, la pincée de sucre et réduire aux trois quarts. Ajouter le restant de beurre en fouettant.

Vérifier l'assaisonnement.

Bon Appétit !