

RECETTE CUISINE des GONES

4 Personnes

BAVETTE à L'ÉCHALOTES

Ingrédients :

- 600 gr steaks dans la Bavette
- 8 échalotes
- 60 gr de beurre
- 1 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- sel et poivre

Recette:

- *Pelez et émincez finement les échalotes.*
- *Chauffez 20 gr de beurre et l'huile dans une poêle sur feu vif.*
- *Faites-y griller les steaks de 3 à 5 min selon la cuisson voulue et leur épaisseur, en les retournant à mi-cuisson. Mettez-les de côté sur une assiette au chaud.*
- *Jetez la graisse de cuisson, sans laver la poêle.*
- *Remettez 20 gr de beurre dedans. Faites-y revenir les échalotes 5 min.*
- *sur feu doux. Salez et poivrez. Arrosez avec le vinaigre et le jus rendu par les steaks.*
- *Retirez du feu et incorporez les derniers 20 gr de beurre.*
- *Salez et poivrez les steaks.*
- *Recouvrez-les échalotes et servez aussitôt.*

Bon Appétit



Recette 2010