

RECETTE CUISINE des GONES

RUMSTECK DE CHEVAL A LA LIE DE VIN

CAVALCADE DE CHAMPIGNONS AUX ECHALOTES



Ingrédients: Pour 4 personnes

4 pavés de rumsteck de viande chevaline de 130 g environ chacun
500 g de champignons variés
1 carotte
1 branche de céleri
5 échalotes
75 cl de vin rouge
1 c. à soupe de cassonade
1 c. à café de fond de veau en poudre
40 g de beurre
Sel et poivre du moulin

Recette :

Épluchez la carotte et le céleri et taillez-les en petits cubes.
Mettez-les dans une casserole avec le vin,
le sucre et le fond de veau, salez et poivrez.
Faites réduire le tout 30 min à feu moyen pour obtenir une sauce sirupeuse.
Filtrez la sauce et gardez-la au chaud.
Dans une poêle, faites fondre les échalotes émincées dans le beurre.
Ajoutez les champignons nettoyés et coupés en morceaux,
faites-les cuire 5 min à feu vif en remuant,
salez et poivrez.
Saisissez les pavés de rumsteck 1 à 3 min de chaque côté
dans une poêle dans une cuillère d'huile.
Servez-les aussitôt avec les champignons aux échalotes et la sauce.

Source: <http://www.la-viande.fr/toutes-nos-recettes>

Bon Appétit

Recette : 2013

