

RECETTE CUISINE des GONES

ENTRECOTE MARCHAND de VIN

Ingrédients :

- 4 entrecôtes
- 4 échalotes
- 1 verre à liqueur de cognac
- 1 demi-bouteille de vin rouge (Beaujolais)
- 50 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- du sel, du poivre

Recette:

- Faites chauffer le beurre et mettre les entrecôtes à dorer.
- Lorsqu'elles sont cuites selon votre goût, maintenez-les au chaud.
- Dans le beurre de la cuisson, faites revenir les échalotes hachées, saupoudrez de farine et laissez légèrement colorer.
- Mouillez avec le vin et laissez cuire 3 à 4 mn. flambez au cognac assaisonnez et nappez les entrecôtes.
- Hachez très finement les échalotes et, si vous possédez un mortier l'idéal est de les piler.
- Du persil haché et un léger filet de citron peuvent être ajoutés à la sauce.

Bon Appétit