

BAVETTE A L'ÉCHALOTE

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 bavettes d'ail
- 250 g échalotes
- 75 g de beurre
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 25 cl de vin rouge
- Sel et poivre du moulin



Préparation

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

- Pelez les échalotes et émincez-les dans la longueur. Faites-les fondre à feu doux dans une petite casserole avec 45 g de beurre pendant 5 min, saupoudrez-les de sucre et prolongez la cuisson douce 2 min en mélangeant. Puis salez, poivrez-les; versez le vin, portez à frémissement, couvrez et faites cuire 20 à 30 min à feu très doux en surveillant régulièrement. En fin de cuisson, il ne doit presque plus rester de liquide.
- Sortez les bavettes 15 min à l'avance. 5 min avant de servir, faites mousser le reste de beurre dans une poêle et mettez-y les steaks à cuire 2 à 4 min de chaque côté selon que vous les souhaitez saignants ou à point.
- Hors du feu, salez et poivrez la viande et laissez-la reposer 1 ou 2 min recouverte d'une feuille de papier aluminium.
- Servez les bavettes sur assiettes chaudes recouvertes du confit d'échalotes.