

Bavette à l'échalote recette de mon papa

1 bavette

4 échalotes

sel et poivre

une rasade de vin : ½ verre à moutarde (mon papa prenait du vin rouge, perso j'ai opté pour du blanc)

huile d'olive

une peu de fond de veau que vous aurez diluer dans de l'eau (ça fait à peu près 4 c à s)

Épluchez les échalotes et les émincer finement.

Incisez au couteau le pourtour de la bavette, cela évitera que la viande se rétracte. Salez et poivrez les bavettes de chaque côté. .

Dans une poêle très chaude versez une rasade d'huile d'olive. Déposez vos bavettes et faites saisir 2 à 3 mn de chaque côté. Réservez dans une assiette.

Dans la même poêle, déposez les échalotes émincées et laissez-les revenir 5 à 6 mn à feu moyen Déglacez avec le vin et laissez évaporer 2 mn, versez le fond de veau et laissez réduire doucement 2 à 3 mn. Remettre les bavettes dans la sauce juste pour apporter un peu de chaleur aux bavettes.

Servir recouverte avec la sauce à l'échalote.