

## *Entrecôtes aux échalotes*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 min.

### **Ingrédients:**

- 2 belles entrecôtes
- 8 échalotes rouges
- 2 dl de vin rouge
- 1dl de crème fraîche
- 25g de beurre
- 1 c. à soupe de persil
- sel
- poivre
- huile d'olive

### **Recette:**

- Emincer les échalotes et faites-les revenir à feu doux dans le beurre fondu;
- Quand elles sont devenues transparentes, mouiller avec le vin rouge;
- Laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié;
- Ajouter alors la crème fraîche et le persil, saler et poivrer;
- Laisser encore mijoter 2 minutes;
- Simultanément, faire griller les entrecôtes dans l'huile d'olive;
- Server avec la sauce aux échalotes.

### **Accompagnement**

Salade mixte et croquettes de pommes de terre.

### **Boisson**

Château Verdignan - Haut Médoc.

