

Entrecôte Grillée Sauce Marchand de Vin

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- | | |
|----------------------|------------------------|
| - ENTRECOTE(S) | 1 belle |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - ECHALOTE(S) | 1 belle |
| - OIGNON(S) ROUGE(S) | 1 |
| - VIN ROUGE | 40 cl |
| - FOND DE VEAU | 1 c à café (en poudre) |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à café |
| - MAIZENA | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Confectionnez la sauce marchand de vin comme décrite à la recette DI-226.
- Huilez les deux faces de l'entrecôte puis salez et poivrez.
- Faites-la grillée dans une poêle bien chaude (avec des stries) afin d'obtenir la cuisson souhaitée (pour nous bleue).
- Servez la viande grillée avec la sauce marchand de vin.

Remarque :

Accompagnez d'une salade verte et de frites maison.

