

Filet de Boeuf Rôti et sa Sauce au Vin Rouge

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BOEUF (PIECE DE)	2 filets (épais)
- OIGNON(S)	½
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- FOND DE VEAU	1 c à café
- VIN ROUGE	½ dl
- EAU	1 dl
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- MAÏZENA	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un caquelon, faites revenir l'oignon émincé.
- Ajoutez l'ail pressé et le fond de veau. Arrosez avec le vin rouge et l'eau. Laissez réduire de la moitié au moins.
- Intégrez alors le concentré de tomates et le sucre. Fouettez. Salez et poivrez.
- Diluez la maïzéna dans la crème fraîche. Versez ce mélange dans la sauce et liez en fouettant.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Entre temps, salez et poivrez les pièces de viande.
- Saisissez la viande dans de l'huile chaude.
- Dressez les morceaux de bœuf sur vos assiettes puis nappez avec la sauce au vin rouge.