

Pavé de bœuf au Madère

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- BOEUF (PIECE DE)	4 x 250g
- MADÈRE (ALCOOL)	12 cl
- OIGNON(S)	1
- BEURRE	
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- BOUILLON DE BOEUF	25 cl
- SEL	
- POIVRE	
- FARINE	1 c à soupe

Recette:

- Dans un caquelon, faites fondre sur feu doux l'oignon émincé avec l'huile d'olive. Ajoutez ensuite la farine, remuez bien et laissez cuire 1 minute. Versez alors le bouillon de bœuf par-dessus, salez et poivrez ; mélangez bien et laissez mijoter sur feu très doux pendant 10 minutes.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre. Grillez-y les pavés de bœuf des deux côtés suivant la cuisson désirée. Salez et poivrez.
- Retirez ensuite les pavés de la poêle, tamisez la sauce dans la poêle chaude et versez le Madère. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Remettez le bœuf dans la poêle pour qu'il se nappe de sauce.

Accompagnement:

Servez avec une poêlée de champignons et des pommes de terre nature.

