

Filets Pura de Limousine Grillés Sauce Balsamique au Vin Rouge

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) PUR(S) DE BOEUF	2x (Limousine)
- VIN ROUGE	4 dl
- VINAIGRE BALSAMIQUE	3-4 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- OIGNON(S)	1/2
- BEURRE	1 noix
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon et la gousse d'ail.
- Faites griller les morceaux de viande dans une poêle beurrée bien chaude. Salez et poivrez.
- Réservez la viande sur une assiette sous un papier aluminium.
- Déglacez la poêle avec le vin rouge puis ajoutez l'ail et l'oignon émincé ainsi que le vinaigre balsamique. Laissez réduire au moins de moitié.
- Filtrez alors la sauce à travers un tamis.
- Essuyez le fond de votre poêle et replacez ensuite la sauce dans celle-ci.
- Réchauffez doucement et liez avec la noix de beurre. Salez et poivrez.
- Servez la viande grillée nappée de cette sauce onctueuse.

Remarque:

Viande Limousine de chez Henri Louvigny (<https://www.facebook.com/fermelouvigny>)