

Entrecôte Grillée, Sauce Bordelaise

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Entrecôtes	1x
- Échalotes	1
- Vin Rouge	200 ml
- Fond de Veau	1 c à café
- Eau	225 ml
- Beurre	30g
- Farine	1 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préparez la sauce bordelaise : émincez très finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans un caquelon avec du beurre chaud jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
- Ajoutez alors le vin rouge et laissez réduire de moitié à découvert.
- Saupoudrez ensuite le fond de veau et fouettez. Allongez avec l'eau et laissez mijoter sur feu moyen pendant 10 minutes.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde puis ajoutez la farine.
- Intégrez ce mélange petit à petit au fouet dans la sauce afin de l'épaissir.
- Salez et poivrez.
- Entre temps, grillez la viande dans une poêle bien chaude. Salez et poivrez.
- Servez la viande nappée de sauce bordelaise.



Remarque:

Avec la sacue bordelaise DI-520