

La Marmite de Claude

ENTRECÔTE BORDELAISE

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*4 entrecôtes
4 échalotes
30 cl de vin de Bordeaux rouge
75 g de beurre
2 c à s d'huile
sel et poivre*

RECETTE

*Éplucher les échalotes.
Saisir les entrecôtes sur feu vif avec un peu d'huile et laisser cuire 3 à 5mn selon la cuisson désirée.
Retirer les entrecôtes. Saler et poivrer.
Mettre dans un plat et couvrir d'une feuille d'aluminium pour les tenir au chaud.
Dégraisser la poêle. Déglacer avec 2 cuillères à soupe d'eau. Laisser réduire.
Ajouter 30 g de beurre et faire suer les échalotes quelques minutes à feu vif.
Mouiller au vin de Bordeaux rouge.
Laisser réduire de moitié.
Monter la sauce avec le restant de beurre.
Napper de sauce les entrecôtes gardées au chaud.
Servir aussitôt.*