

Onglet de boeuf à l'échalion

DÉLICIEUX

Epater vos amis

Humm !

Un classique

EXQUIS



Onglet de boeuf
à l'échalion

Epluchez et émincez les échalions, puis faites-les revenir avec un peu de beurre dans une casserole.

Ajoutez le vin, le bouquet garni, le sel et le poivre. Faites réduire la préparation aux trois quarts, jusqu'à obtenir une sauce épaisse.

Retirez le bouquet garni.

Dans une poêle, faites revenir du beurre et faites cuire les onglets selon votre goût.

Déglacez la poêle avec un cuillère à soupe de vinaigre balsamique, et ajoutez le jus obtenu à la sauce aux échalions.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

Onglets de boeuf

4 échalions

Beurre

Bouquet garni

10cl de vin rouge

Vinaigre
balsamique

Sel

Poivre

MES INGREDIENTS BIO ↙

