

# Bavette à l'échalote

## DÉLICIEUX

## IMMANQUABLE

## Humm !



## Classique

## EXQUIS

# Bavette à l'échalote

Epluchez et ciselez finement vos échalotes.

Faites-les revenir dans une casserole à feu doux avec la moitié du beurre.

Ajoutez le vin rouge, le bouquet garni, salez et poivrez.

Faites réduire à feu vif jusqu'au trois quarts de la casserole.

Votre sauce doit avoir un aspect épais et onctueux. Retirez le bouquet garni et réservez.

Dans une poêle, mettez le beurre restant et faites cuire les bavettes selon votre goût.

Déposez les bavettes dans vos assiettes.

Déglacez la poêle avec une cuillère de vinaigre balsamique et ajoutez ce jus à la sauce aux échalotes. Vous pouvez servir la sauce sur la bavette ou à côté.

## Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

4 bavettes d'ailou

50gr de beurre

8 échalotes

10cl de vin rouge

1 càs de vinaigre  
balsamique

1 bouquet garni

Sel

Poivre

