

PAVÉ DE BŒUF SAUCE AU POIVRE



PERSONNES : 2



PRÉPARATION : 15 mn



CUISSON : 5 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 20 mn

2 pavés de bœuf
3 échalotes
15 cl de Mâcon rouge
1 cuillère à café bombée
de fond de veau
35g de beurre
1 à 2 cuillères
à soupe d'huile
sel, poivre

1. Éplucher les échalotes.
2. Saisir les pavés sur feu vif avec un peu d'huile. Laisser cuire 3 à 5 mn suivant la cuisson désirée.
3. Retirer les pavés, saler et poivrer. Mettre les pavés de bœuf dans une assiette et les couvrir d'une autre assiette pour les tenir au chaud.
4. Dégraisser la poêle avec le fond de veau dilué dans 100ml d'eau. Laisser réduire. Ajouter la moitié du beurre et faire suer les échalotes coupées finement quelques minutes à feu vif.
5. Mouiller avec le Mâcon. Laisser réduire de moitié. Ajouter le reste de beurre et lier la sauce.

Pour finir... Remettre les pavés une minute dans cette sauce et servir aussitôt.

