

Onglet de boeuf à l'échalote

Plat **Facile****Pour** : 2 personnes**Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 15 mn*Un petit plat mijoté pour les amateurs de viande rouge !*

Ingrédients

- 2 onglets de boeuf
- 100 g de beurre
- 100 g d'échalotes
- 1 verre de vin blanc
- 200 ml de fond de veau
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et ciselez les échalotes.
- 2 Faites-les fondre une dizaine de minutes à feu doux dans la moitié du beurre.
- 3 Déglacez avec le vin blanc. Laissez réduire, puis ajoutez le fond de veau. Faites de nouveau réduire et réservez.
- 4 Salez et poivrez vos onglets et faites-les revenir à feu vif et de chaque côté dans le restant de beurre.
- 5 Ajoutez la sauce sur vos onglets et une noisette de beurre juste avant de servir.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

