

Bavette à l'échalote

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 bavettes
- 8 échalotes
- Margarine
- Poivre
- Sel
- Fond de sauce



Les étapes :

1. Eplucher les échalotes et les couper en rondelles.
2. Les faire cuire dans une poêle, avec de la margarine, saler et poivrer, ajouter du fond de sauce délayé dans de l'eau ; réserver au chaud.
3. Faire cuire les bavettes selon le goût des personnes, saler et poivrer.
4. Au moment de servir, recouvrir chaque bavette d'échalotes cuites et arroser avec le jus de cuisson.
5. Servir avec des pommes de terre rissolées