

Emincé de bœuf à la moutarde

Ingrédients pour 3 personnes :

- 600g de bœuf
- 2 échalotes
- 250g de crème fraîche
- Moutarde mi-forte (1/2-1/3 du tube)
- Vin blanc
- Poivre

Les étapes :

1. Faire revenir la viande de bœuf dans une poêle par petites quantités. Réserver.
2. Emincer les échalotes et les faire revenir dans la poêle préalablement utilisée pour la viande de bœuf. Y ajouter la viande et mélanger.
3. Si souhaité, ajouter du poivre.
4. Déglacer au vin blanc puis ajouter de la moutarde. La quantité de moutarde désirée dépend de vos goûts, cela peut aller de 1/3 du tube à la moitié.
5. Ajouter la crème et mélanger.
6. Pour alléger un peu la sauce, vous pouvez éventuellement ajouter un peu de lait et moins de crème.
7. Laisser mijoter à feu doux 15 min.

