

# **ONGLET A L'ECHALOTE**

Pour 8 personnes



Préparation : 10 min

Cuisson : 5 à 10 minutes



1 à 1,200 Kg d'onglet – 1 dl d'huile – 50 Gr de beurre – 100 Gr d'échalote hachées – 1 dl de vin blanc – 4 dl de fond de veau lié – Sel – Poivre – 50 Gr de persil haché



- Découper l'onglet en 8 morceaux. Saisir la viande 5 à 10 minutes dans l'huile chaude suivant la cuisson désirée. Réservé.
- Ajouter les échalotes dans le récipient de cuisson. Mélanger à feu doux, verser le vin blanc. Faire réduire.
- Ajouter le fond de veau lié. Faire réduire. Assaisonner.
- Hors du feu, incorporer le beurre bien froid coupé en petits morceaux.
- Dresser les morceaux de viande sur un plat long, en diagonale. Napper de sauce et saupoudrer de persil.