



## Emincé de bœuf aux oignons



### Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 500 g de rumsteak coupé en fines tranches
- 2 oignons finement émincés
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- sel, poivre



### Préparation

- Saisir la viande dans une poêle très chaude à revêtement anti-adhésif, sans ajout de matières grasses.
- Réserver dans une assiette.
- Faire revenir les oignons dans la même poêle. Les déglacer avec un peu d'eau si nécessaire.
- Ajouter la moutarde, puis la viande et son jus. Saler, poivrer.
- Réchauffer jusqu'à ébullition et servir aussitôt.

