



Entrecôte bordelaise



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 4 entrecôtes (130g à 150 g chacune)
- 6 échalotes émincées
- 1 verre de vin rouge
- sel, poivre



Préparation

- Faire revenir les entrecôtes de chaque côté dans une poêle très chaude sans ajout de matières grasses.
- Ajouter les échalotes et les faire dorer. Déglacer avec un peu d'eau, si nécessaire.
- Puis verser le vin, saler et poivrer.
- Faire cuire et réduire la sauce à feu vif.
- Servir très chaud.

