



HAMPE DE BOEUF AU CHINON

Ingrédients pour 2 personnes

- 2 Biftecks de hampe de bœuf
- Un demi-verre de vin rouge de Chinon
- Un quart de verre de jus de veau
- 3 échalotes
- Thym
- Beurre
- Sel, poivre



Préparation

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 minutes

- Trancher les échalotes en fines lamelles. Faire revenir dans un peu de beurre. Cuire à feux doux, saler et poivrer.
- Verser le vin et laisser mijoter jusqu'à ébullition.
- Ajouter le jus de veau et parsemer de thym.
- Laisser réduire la sauce et rajouter du beurre. Tournoyer doucement la poêle. Arrêter la cuisson et réserver quand la sauce gagne en consistance.
- Saisir la viande à feu vif dans un peu d'huile et du beurre. Cuire selon la convenance.
- Mettre les tranches de hampe dans l'assiette et agrémenter de la sauce au vin.

Dégustez ce plat avec des frites.