

Entrecôte Grillée au Saint-Agur

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Entrecôtes	1 belle (400-450g)
- Oignons	½
- Ail en Poudre	un peu
- Fond de Veau	1 c à café
- Farine	1 c à soupe
- Eau	125 ml
- Vin Blanc Sec	75 ml
- Saint Agur (Fromage)	2 c à soupe
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Ciboulette	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez grossièrement le ½ oignon.
- Dans un caquelon, placez l'oignon émincé avec un peu de matière grasse. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Saupoudrez du fond de veau puis de farine et mélangez. Arrosez alors avec l'eau et le vin blanc. Laissez réduire 2 minutes en mélangeant.
- Filtrez à travers un tamis. Replacez la sauce filtrée dans le caquelon.
- Intégrez alors le Saint-Agur, la crème et la ciboulette puis laissez réduire sur feu doux.
- Saisissez la viande à la poêle dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Dressez la viande nappée de sauce.

