

# Bavette à la sauce tomates

## Pour 2 Personne(s)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

- 2 bavettes
- 2 tomates
- 5 c. à soupe de crème liquide
- 2 c. à café de vinaigre de xérès
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Salez et poivrez la bavette.

Dans une casserole d'eau bouillante, émondez les tomates et coupez-les en cubes.

Mettez l'huile dans une poêle et montez-la en température.

Faites saisir la bavette des 2 côtés puis déglacez au vinaigre.

Retirez la viande en conservant le jus.

Incorporez les cubes de tomates dans le jus de viande encore chaud, faites réduire 5 min à feu doux.

Incorporez la crème et laissez mijoter 1 min.

Remettez la viande 1 min à réchauffer dans la sauce puis servez.