

Bavettes à l'échalote

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **10 min**

- 4 bavettes
- 8 échalotes
- 2 verres de bon vin rouge
- 2 c. à soupe de vinaigre à l'estragon
- sel, poivre

Epluchez les échalotes et hachez-les finement.

Dans une poêle antiadhésive, versez les échalotes hachées puis faites-les rissoler à feu doux.

Dès qu'elles commencent à prendre couleur, versez le vin rouge et le vinaigre.

Faites réduire à feu doux.

Faites cuire les bavettes au gril antiadhésif bien chaud 3 à 4 min de chaque côté.

Passez-les tour à tour dans la poêle des échalotes.

Disposez-les sur les assiettes, nappez de sauce puis servez.