



## AIGUILLETTE DE BŒUF AU VIN ROUGE

Pour 4 personnes

- 600 g aigillette de bœuf
- huile d'olive
- 5 échalotes finement hachées
- 3 gousse d'ail pressé
- sel, poivre
- 50 g margarine
- 5 dl vin rouge
- sauce de rôti liée

### **Recette :**

1. Saisir la viande dans un peu d'huile d'olive.
2. Réserver la viande dans un plat allant au four.
3. Dans la même poêle, faire revenir 2 échalotes e les gousses d'ail.
4. Ajouter 2 dl de vin rouge et 1 dl d'eau, porter à ébullition pendant 2 min.
5. Verser la préparation autour de la viande.
6. Enfourner le tout dans un four préalablement préchauffé à 230 degré environ 20 à 25 minutes.

### **Sauce :**

7. Faire revenir le reste d'échalote et d'ail.
8. Ajouter 3 dl de vin rouge et faire réduire.
9. Ajouter les 50g de beurre et porter à ébullition.
10. Ajouter la sauce liée, laisser sur feu vif, corrigé l'assaisonnement.
11. Passer le tout au chinois et mettre dans une saucière.

Septembre 2002, José Dasilva - Michel Blanc – Pierre Chaperon