

2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Difficulté : 2 / 4

Ingrédients :

4 pavés de bœuf
1 noix de beurre
3 c. à soupe de crème fraîche
½ verre à vin de cognac
½ verre à vin de vin rouge
25 cl de fond de veau
Poivre vert.



PAVÉ DE BOEUF FLAMBÉ, SAUCE AU POIVRE VERT

Préparation :

- 1 - Saisissez les pavés dans une poêle avec le beurre.
- 2 - Versez le cognac et faites flamber. Réservez les pavés au chaud dans un plat au four.
- 3 - Déglacez la poêle au vin rouge puis laissez réduire à feu doux.
- 4 - Ajoutez le fond de veau, poivrez, puis laissez réduire. Ajoutez la crème fraîche et mélangez.
- 5 - Dressez les assiettes chaudes avec les pavés que vous pouvez servir avec des pommes sautées ou bien une poêlée d'asperges vertes.

*Suggestion
d'accompagnement :
Blaisac Rouge, servi
entre 16 et 18°C.*

