

Émincé de bœuf

sauce balsamique au poivre

Pour 4 personnes

mise en place: sortir la viande du réfrigérateur 30 min avant de l'apprêter

préparation: env. 30 min

cuisson: env. 40 min

500 g	d'émincé de bœuf
	beurre à rôtir ou crème à rôtir
½ cc	de sel
	paprika
	mélange de poivres du moulin
2	échalotes, coupées en 2, coupées en lamelles
	carottes, parées, coupées de
3	biais en rondelles
2 cs	de concentré de tomates
1,5 dl	de vin rouge ou de bouillon de bœuf
2,5 dl	de bouillon de bœuf
1 cc	de fécule de maïs
0,5 dl	de vinaigre balsamique
1	brin de romarin <i>très petit</i>
3	petits brins de thym <i>petits</i>
2	oignons frais, coupés en rondelles
1 cc	de mélange de poivres du moulin, moulu
2 cs	de persil haché
2 cs	de beurre, froid, coupé en morceaux

1 Saisir la viande en 2 portions dans le beurre à rôtir, assaisonner, sortir de la poêle.

2 Faire revenir les échalotes et les carottes dans un peu de beurre à rôtir. Ajouter le concentré de tomates, étuver brièvement. Mouiller avec le vin et/ou le bouillon. Diluer la fécule de maïs dans le vinaigre, ajouter en remuant. Ajouter la viande et les herbes, mijoter 30–35 min à couvert.

3 Ajouter les oignons frais, le poivre et le persil, rectifier l'assaisonnement. Cuire encore 3–5 min. Ajouter le beurre en remuant, cesser de cuire.

NOTE

■ Servir avec des nouilles et du chou frisé assaisonné de thym.

