



TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF AU VIN ROUGE DE BOURGUEIL ET ECHALOTES CONFITES

Préparation

1. Faire saisir les tournedos, à feu vif, des deux côtés dans une poêle avec une noisette de beurre.
2. Réserver les tournedos sur un plat.
3. Ajouter les échalotes émincées dans la poêle et laisser confire à feu doux jusqu'à coloration, durant 5 à 6 minutes.
4. Réserver les échalotes sur chaque tournedos de filet de bœuf.
5. Déglacer la poêle avec un verre de bourgueil et laisser réduire au 2/3.
6. Ajouter quelques noisettes de beurre afin de lier la sauce.
7. Saler et poivrer.
8. Napper les tournedos, que vous avez pris soin de réchauffer au four très chaud (thermostat 7/8) durant 2 à 3 minutes.
9. Servir votre viande saignante



Pour une personne

Temps de préparation : 10 minutes

Ingédients

**200 g de filet de Bœuf
8 cl de vin rouge de Bourgueil
2 belles Echalotes
Beurre, Sel, Poivre**

