

## Bœuf aux échalotes

Pour 8 personnes.

1 kg ½ de flanchet de b156uf, 50 g de beurre ou de margarine, sel, poivre, thym.  
¼ kg d'échalotes, 20 g de beurre, 1 feuille de laurier, 2 gousses d'ail.  
1 boîte de ¼ l de champignons de couche, 2 c à café de sauce piquante de soja.  
¼ l de vin rouge ou de bouillon (eau et cube).

Dans une casserole faire fondre le beurre et y mettre à revenir le flanchet coupé en gros dés. Saler, poivrer et ajouter le thym.

Faire blanchir les échalotes durant 10 mn à l'eau bouillante. Les égoutter, les laisser sécher et les faire sauter dans le beurre avant de les ajouter à la viande. Joindre le laurier, rectifier l'assaisonnement. Presser les gousses d'ail et ajouter le jus obtenu à la préparation. Mettre le liquide de la boîte de champignons dans une poêle, ajouter la sauce de soja, chauffer et verser sur la viande. Mouiller de vin ou de bouillon. Laisser mijoter à couvert durant 1 h 30. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les champignons. Laisser encore mijoter pendant 30 mn.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.