

Entrecôte marchand de vin

Pour 3 personnes.

3 échalotes, de la ciboulette, 50 g de beurre, du sel, du poivre, un verre de vin rouge, un verre de vin blanc, du persil, 3 entrecôtes de 200 g environ chacune.

Hacher les échalotes.

Hacher la ciboulette.

Poêler les entrecôtes au beurre et ajouter les échalotes hachées. Assaisonner de sel et de poivre.

Ajouter le vin rouge et la ciboulette hachée.

Retourner les entrecôtes et ajouter le vin blanc.

Dresser sur le plat de service et garnir avec des bouquets de persil.

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.