

Bavette de boeuf à l'échalote et grelots rôtis au thym frais |

Recette pour 4 personnes



Description

Recette classique du bistrot français, steak de bavette de boeuf servi avec une sauce à l'échalote et au vin rouge et des grelots rôtis au thym frais.

L'astuce du chef

Afin de réaliser cette recette en gourmets pressés, utilisez des pommes de terre pré-cuites à l'eau salée. Vous pouvez réaliser un classique beurre marchand de vin en faisant cuire les échalotes dans le vin rouge puis en mélangeant le tout à un beurre pommade.

Ingrédients

Pour les grelots au thym frais

- 600 Gr Pommes de terre grelots
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Gousse(s) Ail
- 12 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour la bavette à l'échalote

- 500 Gr Bavette de boeuf
- 4 Unité(s) Échalote
- 180 Ml Vin rouge
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez les échalotes et la ciboulette. Hachez très finement le thym. Hachez l'ail finement. Taillez la viande en 4.

Préparation des grelots au thym frais

Faites précuire les pommes de terre entières dans un gros volume d'eau salée pendant 10 à 12 minutes. Égouttez-les, coupez en 4 et déposez-les sur une plaque de cuisson. Recouvrez-les d'un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez et parsemez le tout de thym. Faites rôtir les pommes de terre au four pendant 10 minutes. À la sortie du four, ajoutez l'ail haché et la ciboulette. Mélangez.

Préparation de la bavette à l'échalote

Assaisonnez les bavettes de sel et poivre. Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile végétale et colorez les bavettes des 2 côtés. Terminez la cuisson au four environ 5 minutes et un temps de repos de 2 minutes pour une cuisson saignante. Dans la même poêle, ajoutez les échalotes et faites-les suer quelques secondes. Versez le vin rouge, faites-le bouillir puis laissez-le réduire de 1/3.

Dressage

Dans chaque assiette, dressez les pommes de terre grelots à l'emporte-pièce et posez votre bavette sur le côté. Arrosez la bavette de sauce à l'échalote.

Bon appétit!