

# ENTRECÔTE A L'ECHALOTE

Pour 4 personnes:

- 8 échalotes
- 12,5cl de vin blanc
- 10cl de vinaigre de Xeres (perso du vinaigre balsamique)
- 2cc d'huile d'olive
- 6CS de crème fraîche à 4%
- 4 entrecôtes
- sel poivre concassé



Eplucher les échalotes et les couper en rondelles. Le mettre dans une casserole et verser le vin blanc dessus. Cuire jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.

Arroser de vinaigre, ajouter l'huile, remuer et laisser de nouveau compoter jusqu'à évaporation du vinaigre.

Saler et ajouter la crème.

Pendant la cuisson des échalotes, cuire les entrecôtes à feu vif dans une poêle antiadhésive. Saler et poivrer avec le poivre concassé.

Dresser la viande recouverte des échalotes.