



Onglet à l'échalote

02/04/2019 à 12h33

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 1 bel onglet et 2 plus petits
- 2 grosses échalotes
- 3 dl de fond de veau pas trop lié
- 1 dl de vin ou d'eau
- Sel
- Poivre
- 60 g de beurre (30 g pour la cuisson de l'onglet et 30 g pour la sauce)

Préparation :

- Préparez l'onglet.
- Emincez ou ciselez les échalotes.
- Montez le beurre à température très lentement pour obtenir un beurre noisette
- Saisir les onglets après les avoir salés et poivrés généreusement.
- Retournez les onglets et débarrasser dès coloration au chaud sans recuire le temps de préparer la sauce.
- Faites suer les échalotes dans le beurre de cuisson jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes, voire confites.
- Déglacez soit avec un peu d'eau, de vin blanc ou de vin rouge.
- Avec une spatule, décollez les sucs de cuisson.
- Ajoutez le fond ou le jus de veau et l'exsudat de la viande au repos.
- Opérez la réduction lentement en décollant les "sucs" dans la poêle.
- Beurrez légèrement. Lorsque le beurre est incorporé servir.
- Servez sur assiette chaude et nappez de sauce à l'échalote.