



LA RECETTE DU MOIS

— MARS 2025 —



Bavette à l'échalote

sauce au vinaigre balsamique



Pour 4 personnes



Préparation et
cuisson : 30 min



Niveau : moyen

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

à la boucherie de la cité-Jardin :



4 bavettes d'aloyau

chez votre épicier :



10 échalotes
véritables



100 g
de beurre



4 cuillère(s) à
soupe d'huile



2 cas de
vinaigre
balsamique



1 cas de
vinaigre
de vin rouge



poivre du
moulin

crème fraîche (en option)

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1 Préparation des échalotes : Coupez le pied, fendez-en deux, retirez la peau, puis recoupez chaque moitié en deux

Cuisson des échalotes : Faites fondre 80g de beurre avec un peu d'huile, ajoutez les échalotes et faites cuire à feu moyen 20 min.

2

3 Préchauffage des assiettes : Pendant la cuisson des échalotes, préchauffez vos assiettes. Au four à 70°C.

Cuisson des bavettes : Faites fondre le reste de beurre dans une poêle, saisissez la viande 2 min de chaque côté, salez et poivrez à la fin et dressez dans les assiettes.

4

5 Finition : Remettez les échalotes, dans la même poêle mélangez le vinaigre à cela (on peut mettre une touche de crème fraîche pour les gourmands) puis nappez sur la viande dans les assiettes chaudes.

Pour un goût unique

Accompagnez d'une
purée maison.

Attention, au service les assiettes peuvent être chaudes, équipez vous d'un linge si besoin.

N'hésitez pas à nous partager vos festins :

 boucherie_suresnes

 Boucherie de la Cité-jardin