

## *Bavette d'ailoyau de bœuf Aux échalotes confites au vin rouge*

### *Ingrédients*

<i>4</i>	<i>Bavettes de 175 à 200 g chaque (Boucherie du marché)</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Huile de tournesol ou beurre ou moitié/moitié</i>
<i>8</i>	<i>Échalotes ciselées (la valeur de 2 échalotes par bavette)</i>
<i>175 ml</i>	<i>Vin rouge corsé (voir avec le conseiller de la SAQ)</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Beurre sans sel pour lier la sauce</i>
	<i>Sel avec modération et poivre au goût</i>
	<i>Pommes parisiennes précuites sautées à la graisse de canard et laitue de votre choix mélangé avec quelques feuilles de roquette en quantité suffisante</i>

### *Méthode*

- 1. Inciser les bavettes sur les 2 côtés perpendiculairement à la fibre avec un couteau très tranchant pour éviter la rétraction des fibres à la cuisson.*
- 2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile ou le beurre et cuire sans exagération de 2 à 3 minutes par côté. (Ne pas oublier que la bavette ne devrait de par sa texture se manger bien cuite)*
- 3. Dans une autre poêle, faire revenir les échalotes dans l'huile ou le beurre environ 5 minutes en remuant sans les brûler, ajouter le vin et laisser confire les échalotes à feu moyen environ 10 minutes. Hors du feu, incorporer au fouet le beurre sans sel*
- 4. Servir chaque bavette recouverte à parts égales avec le confit d'échalotes.  
Une garniture de pommes parisiennes rissolée à la graisse de canard et une salade accompagneront parfaitement votre steak,*

*Note : la bavette d'ailoyau est composée de fibres longues et dont les faisceaux sont peu serrés et donne des steaks savoureux et juteux. La bavette de flanchet a des fibres plus serrées et donne des steaks généralement moins tendres.*

*(Source Larousse gastronomique)*