



Onglet à l'Echalote, Pomme de Terre Rissolée

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds Brun Lié CHEF®	40 g	Persil plat	½ botte
Eau	1 L	Pomme de terre (moyenne)	10 pièces
Onglet de bœuf	1,7 kg	Beurre	PM
Vin rouge	30 cl	Huile de pépins de raisin	PM
Echalote	750 g	Sel	PM
Tomate confite	100 g	Poivre	PM

Déroulé de la recette

- Détailler un cylindre dans chaque pomme de terre.
- Blondir les échalotes émincées avec du beurre, les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes et réserver.
- Rissoler les cylindres de pommes de terre à l'huile et au beurre en prenant soin de garder une belle couleur blonde.
- Sauter les onglets à l'huile et au beurre en prenant soin de les garder bien saignants et réserver.
- Dégraisser partiellement le matériel de cuisson, ajouter un peu de fondue d'échalote et laisser caraméliser quelques minutes.
- Déglacer avec le vin rouge, réduire à consistance sirupeuse et mouiller avec le **FONDS BRUN LIÉ CHEF®** réalisé selon le moded'emploi.
- Cuire 20 minutes à frémissement et passer au chinois étamine en prenant soin de bien fouler pour récupérer un maximum de pulpe d'échalote.
- Ajouter la tomate confite coupée en lanières et le persil plat grossièrement haché au reste de la fondue d'échalotes.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.