

Onglet de Boeuf aux échalotes



Suggestion de présentation

Pour 1 personne:

1 onglet de boeuf de 180 à 200 g
4 échalotes
5 cl de vin blanc
10 cl de jus de veau
1 pomme de terre
1 càs de farine
1 jaune d'oeuf
2 càs de lait
beurre, huile QS
sel & poivre du moulin

Râper finement la pomme de terre à la mandoline. Dans un saladier, mélanger la farine en fontaine avec le jaune d'oeuf, délayer avec le lait en incorporant la farine au fur et à mesure. Ajouter dans cette pâte à crêpe, la pomme de terre, assaisonner. Emincer les échalotes, les suer au beurre clarifié.

Saisir dans une poêle avec moitié huile et beurre, le morceau d'onglet; terminer la cuisson au four chaud 180°C pendant 8 mn environ selon l'épaisseur. Etaler et cuire la crêpe de pomme de terre, la retourner, finir la cuisson à feu doux avec une petite noisette de beurre. Verser le vin blanc sur les échalotes, réduire, ajouter le jus de veau, assaisonner.

Laisser reposer l'onglet quelques minutes couvert d'une feuille de papier aluminium, puis le couper en tranches. Dans une assiette chaude, déposer la crêpe de pomme de terre, ranger tout autour les tranches d'onglet, terminer la présentation avec les échalotes.