

Pavé de boeuf aux oignons, sauce chien

Préparation 15 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de boeuf

1 oeuf dur

4 beaux oignons

1 gousse d'ail

1 botte de ciboulette (ou de persil ou de coriandre)

1/2 piment rouge fort

Le jus d'1 citron vert

1 c à c de moutarde

10 cl d'huile

2 c à s de vinaigre

Sel et poivre

Ecaler l'oeuf, écraser le jaune à travers une passoire fine et hacher le blanc.

Hacher très finement le demi piment.

Dans un bol mettre le jus de citron vert avec les herbes ciselées, le piment haché, l'ail finement émincé et 3 cuillères d'eau bouillante.

Laisser infuser 10 mn.

Mélanger la moutarde avec le vinaigre et un peu de sel, verser 5 cl d'huile en filet tout en fouettant. Ajouter le contenu du bol et l'oeuf. Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Peler et émincer les oignons, les saler et les faire colorer à feu vif dans le reste d'huile (j'en ai mis moins que les 5 cl restants). Les réserver.

Cuire dans la même poêle les pavés de boeuf 2 à 4 mn de chaque côté suivant l'épaisseur, en fin de cuisson les assaisonner et remettre les oignons dans la poêle.

Il ne reste plus qu'à dresser l'assiette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>