

## STEAK SAUTE BERCY

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Moyennement difficile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Pays** : France



## Ingrédients pour 8 personnes

- **8 steaks de 150 grammes**
- **Huile d'arachide : 4grammes**
- **Beurre : 40grammes**

### Sauce Bercy :

- **Échalotes : 80 grammes**
- **Vin blanc : 10 cl**
- **fond brun de veau lié : 40 cl**
- **Beurre : 40 grammes**
- **Persil : 20 grammes**

## Etapes de préparation

1. Vérifier et parer la viande. Réserver au frais
2. Préparer les éléments de la sauce Bercy. Eplucher, laver et ciseler finement les échalotes laver, équeuter, essorer, concasser et hacher le persil
3. Marquer les steaks en cuisson. Assaisonner les steaks de sel fin et de poivre du moulin puis les faire sauter dans un sautoir avec de l'huile et du beurre.  
Cuire les steaks à l'à point souhaiter puis les débarrasser sur une plaque munie d'une petite grille ou d'une assiette retournée
4. Réaliser la sauce Bercy  
Dégraisser le sautoir de cuisson en basculant partiellement la graisse dans un récipient  
Ajouter les échalotes ciselés et les laisser suer doucement sans coloration  
Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire  
Ajouter le fond brun de veau lié et réduire la sauce à nouveau pendant quelques minutes  
Monter la sauce au beurre en vannant  
Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement
5. Dresser

