

Aloyau de bœuf à la bordelaise

Pour 4 personnes.

4 c à soupe d'huile d'olive, 1 oignon, 3 échalotes, du thym, du laurier, du persil, du céleri en poudre, du sel, du poivre, un morceau d'aloyau de 1 kg environ, 30 gr de beurre, 30 gr de farine, 3 verres de vin rouge.

Badigeonner la viande avec l'huile. Saler, poivrer.

Saupoudrer de thym, de céleri et de laurier. Après avoir laissé imprégner la viande pendant une demi-heure, la faire cuire au four très chaud pendant 30 minutes. L'arroser pendant la cuisson.

D'autre part, faire fondre dans du beurre les échalotes et l'oignon hachés. Y ajouter du sel, du poivre, du thym et du laurier. Arroser avec le vin et laisser réduire.

Passer à la passoire fine. Rectifier l'assaisonnement et lier avec un peu de farine et du beurre frais.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.