

EMINCÉ DE BŒUF SAUCE AU POIVRE ET WHISKY

Emincé de bœuf	4x200 gr
Echalotes	8 pces
Beurre	30 gr
Graisse de coco bio	20 gr
Fond de veau	4 dl
Whisky	1 dl
Poivre vert	2 cs
Crème fraîche	1.5 dl

Pour 4 personnes

Préparation

- Emincer les échalotes, les faire revenir puis déglacer au whisky
- Ajouter le fond de veau et crémier
- Mixer le tout
- Ajouter le poivre vert
- Laisser cuire à feu doux pendant 7 min environ

Suggestion : Servir avec un riz pilaf, tomates cerises au four et haricots verts.