



Bavette grillée aux échalotes confites au porto

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 h pour les échalotes et 10 minutes pour la viande

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 bavettes de bœuf irlandais
- 4 échalotes bananes
- 500 ml de Porto rouge
- 4 baies de genièvre
- 2 anis étoilés
- 2 bâtons de cannelle
- 100 gr de beurre
- 50 cl d'huile de colza
- Sel
- poivre noir du moulin
- laurier
- ail

1. Sortir la bavette du frigo 45 min avant la cuisson.
2. Dans une casserole, faire frémir le porto avec les épices.
3. Éplucher les échalotes avant de les plonger dans le liquide.
Laisser cuire à feu très doux pendant 2h.
4. Faire chauffer le grill à feu vif pendant 3 min, il doit être très chaud.

5. Assaisonner la viande de sel uniquement, ensuite masser la viande avec l'huile de colza. Déposer gentiment la bavette sur le grill pendant 30 secondes avant de la retourner sur l'autre face.
6. Répéter l'action en pivotant d'un quart de tour pour faire un quadrillage de la viande.
7. Assaisonner la viande de poivre du moulin, ajouter un cube de beurre et enfourner 7 min à 120°C.
8. Égoutter les échalotes et réduire le porto pour l'utiliser comme sauce.
9. Parsemer la bavette d'herbes fraîches au moment de servir.