DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Pavé de boeuf Sauce Moutarde aux Epices de Noël

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25

Ingrédients :

- *6 pavés de boeuf (150 g)*
- *1 échalote*
- *beurre doux*
- *2 c. à s. moutarde aux Epices de Noël*
- *20 cl de vin blanc sec*
- *20 cl de crème liquide 33%*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Dans une poêle chaude, faire revenir un peu de beurre, puis faire dorer les pavés de boeuf sur toutes les faces. Assaisonner de sel fin et réserver la viande en la couvrant d'un papier aluminium pour ne pas qu'elle refroidisse.
- Mettre une noix de beurre dans la poêle et faire revenir l'échalote ciselée.
- Déglacer avec le vin blanc et faire réduire.
- Ajouter la crème fraîche et faire bouillir pour épaissir légèrement.
- Ajouter la moutarde aux Epices de Noël et bien mélanger. Rectifier l'asaisonnement en sel, poivre et si besoin, en moutarde aux Epices de Noël.
- Réchauffer doucement le boeuf dans la sauce avant de servir.

Dresser le pavé de boeuf dans l'assiette et napper de sauce. Accompagner d'une purée de céleri, de flans de carotte ou de pommes duchesses.
Décorer avec des dès grillés de pain d'épices pour une touche encore plus festive.