

Emincé de bœuf, sauce à la moutarde

Pour 4 personnes

600 g d'émincé de bœuf

4 échalotes ou 2 oignons, pelés
(80 g env.)

1 c.à s. d'estragon frais haché

2 dl de vin blanc

Sel et poivre

2 c.à s. de moutarde douce

1,8 dl de crème (1 pot)

Ciboulette finement coupée

Chauffer l'huile, y saisir la viande. Ajouter les échalotes ou les oignons, étuver rapidement.

Mouiller avec le vin, assaisonner et laisser mijoter à couvert et à petit feu pendant 30 min. env.

Lisser la moutarde et la crème en une sauce, la verser sur la viande et porter à ébullition. Saler et poivrer, saupoudrer de ciboulette.

Accompagner de riz ou de nouilles.