

## Steak au vin

Pour 4 personnes. 4 steaks d'une épaisseur d'au moins 2 centimètres; 100 g de beurre; 2 échalotes; 3 branches d'estragon; 1 dl de vin rouge; 1 cuillerée à café d'extrait de viande ou de bouillon gras, 1 os à moelle de bœuf; 1 cuillerée à soupe de persil haché; sel et poivre du moulin.

Hachez finement les échalotes et faites-les revenir dans 60 g de beurre bien chaud. Effeuillez l'estragon, hachez-le très finement et joignez-le à la cuisson.

Salez et poivrez, puis mouillez avec le vin rouge. Laissez réduire de moitié à feu vif. Ajoutez l'extrait de viande et redonnez quelques bouillons. Au dernier moment, ajoutez la moelle que vous aurez préalablement fait pocher pendant une minute à l'eau bouillante, puis coupée en petits cubes.

Faites rapidement cuire les steaks dans une poêle avec le beurre (deux minutes de chaque côté). Lorsqu'ils sont cuits,

rangez-les sur un plat de service et nappez-les avec la sauce bouillante. Saupoudrez avec le persil haché et servez immédiatement avec des pommes sautées ou des rôtis bien croustillants.