

Tendron de veau au vin rouge

Ingrédients pour 6 personnes: 1 kg de tendron de veau en un seul morceau; 450 g d'oignons nettoyés et blanchis pendant 5 minutes; 3 dl de bon vin rouge; 140 g de beurre; 1 cuillerée à soupe d'oignon haché; 2 gousses d'ail écrasées; sel et poivre.

Faire chauffer dans une casserole 80 g de beurre, y faire revenir et colorer légèrement l'oignon et l'ail. Etendre sur ce fond le tendron bien aplati au battoir à viande, le saler et le poivrer (avec du poivre fraîchement moulu). Le laisser rissoler sur les deux faces. Mouiller avec le vin. Retirer l'ail, baisser la flamme, couvrir, passer la casserole au four et continuer la cuisson pendant une petite heure.

Faire fondre par ailleurs dans une autre casserole le beurre restant, y jeter les petits oignons, les assaisonner avec une pincée de sel et les laisser «se glacer» tout doucement à feu modéré. Les garder au chaud. Mettre le tendron sur un plat de service chaud, le recouvrir avec le fond de cuisson passé à l'étamine (on doit obtenir un fond très «lié»). Garnir avec les oignons et servir.