

## Sandwich de steak aux oignons confits au vin rouge

La base idéale pour ce plat est une baguette précuite, que l'on passe directement au four après l'avoir tartinée de beurre à l'ail.

 35 minutes



### Ingédients

- 250-300 gr d'entrecôte
- Sel, poivre noir du moulin
- 150 gr d'oignons rouges
- 1 1/2 cc de sucre
- 1 cc beurre (1)
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 1 dl de porto rouge ou de vin rouge puissant
- 1/2 dl de bouillon de légumes
- 25 gr de beurre mou (2)
- 2 branches de persil
- 2 gousses d'ail
- 150-180 gr de baguette précuite
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs de beurre (3)
- 1/2 orange non traitée



### Préparation

Recette pour 2 personnes

1. Saler et poivrer généreusement l'entrecôte des deux côtés et la laisser macérer sur une assiette pendant 15–20 minutes à température ambiante.
2. Éplucher et émincer les oignons.
3. Dans une petite poêle, faire fondre le sucre à feu moyen jusqu'à obtention d'un caramel brun clair. Mélanger la première portion de beurre (1) avec le caramel, ajouter les oignons et faire revenir pendant 2 minutes. Saler et poivrer. Ajouter le vinaigre balsamique, puis le porto ou le vin rouge et le bouillon. Faire mijoter les oignons à demi-couvert à feu moyen pendant environ 15 minutes, jusqu'à réduction presque complète du liquide. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
4. Entre-temps, mélanger vigoureusement le beurre mou (2) avec du sel et du poivre. Hacher finement le persil et l'ajouter au beurre. Éplucher la première gousse d'ail, l'écraser dans le presse-ail et la mélanger au beurre. Éplucher la deuxième gousse d'ail, la couper en rondelles et la mettre de côté.
5. Préchauffer le four à 220 degrés.
6. Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur et tartiner les deux moitiés avec le beurre d'ail.
7. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à frire. Faire griller l'entrecôte pendant 3-4 minutes de chaque côté, selon l'épaisseur. Mettre la poêle de côté, couvrir l'entrecôte avec une feuille d'aluminium, sans l'envelopper, et laisser la viande continuer de cuire pendant 5 minutes.

8. Parallèlement, faire dorer le pain à l'ail pendant 8-10 minutes dans le four à 220 degrés.
9. Replacer la poêle avec l'entrecôte sur le feu et monter brièvement la température au maximum.

Ajouter la troisième portion de beurre (3) et les gousses d'ail, râper finement la peau de la demi-orange par-dessus, faire griller l'entrecôte pendant encore 1 minute à peine, en arrosant avec du beurre. Retirer la viande de la poêle, la poser sur une planche et la découper en tranches dans le sens perpendiculaire aux fibres. Dresser les tranches sur les moitiés de baguette. Ajouter le beurre resté dans la poêle aux oignons confits au vin rouge et dresser sur la viande. Servir immédiatement.



Baguette  
classique BIO -  
sans gluten