

# Onglet de boeuf à l'échalote et grelots rôtis au thym frais

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Recette classique du bistrot français, steak d'onglet de boeuf servi avec une sauce à l'échalote et au vin rouge et des grelots rôtis au thym frais.

## L'astuce du chef

Afin de réaliser cette recette en gourmets pressés, utilisez des pommes de terre pré-cuites à l'eau salée. Vous pouvez réaliser un classique beurre marchand de vin en faisant cuire les échalotes dans le vin rouge puis en mélangeant le tout à un beurre pommade.

## Ingrédients

### Pour les grelots au thym frais

- 600 Gr Pommes de terre grelots
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Gousse(s) Ail
- 12 Brin(s) Ciboulette
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour l'onglet à l'échalote

- 4 Unité(s) Onglet de boeuf
- 4 Unité(s) Échalote
- 180 Ml Vin rouge
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

### Mise en place

Ciselez les échalotes et la ciboulette. Hachez très finement le thym. Hachez l'ail finement.

### Préparation des grelots au thym frais

Faites précuire les pommes de terre entières dans un gros volume d'eau salée pendant 10 à 12 minutes. Égouttez-les, coupez en 4 et déposez-les sur une plaque de cuisson. Recouvrez-les d'un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez et parsemez le tout de thym. Faites rôtir les pommes de terre au four pendant 10 minutes. À la sortie du four, ajoutez l'ail haché et la ciboulette. Mélangez.

### Préparation de l'onglet à l'échalote

Assaisonnez les onglets de sel et poivre. Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile végétale et colorez les onglets des 2 côtés. Terminez la cuisson au four environ 5 minutes pour une cuisson saignante. Dans la même poêle, ajoutez les échalotes et faites-les suer quelques secondes. Versez le vin rouge, faites-le bouillir puis laissez-le réduire de 1/3.

### Dressage

Dans chaque assiette, dressez les pommes de terre grelots à l'emporte-pièce et posez votre ongle sur le côté. Arrosez la bavette de sauce à l'échalote.

**Bon appétit!**