

## Boeuf à la sauce cerise

### Ingrédients

Pour 4 personnes

600 g de viande de boeuf (quasi ou entrecôte, p.ex.),  
coupée en morceaux de 2×5 cm

1?3 cc de sel

poivre

beurre ou crème à rôtir

sauce cerise:

2 dl de vin rouge ou de jus de raisin rouge

2 dl de fond de boeuf ou de bouillon

1 brin de romarin

2 cs de fécule de maïs

1 dl de fond de boeuf ou de bouillon

150 g de cerises, dénoyautées

20 g de beurre, froid

un peu de sel

poivre

2?3 pincées de sucre

romarin pour décorer



### Préparation

préparation: env. 40 min

1. Préchauffer le four à 70°C. Y placer 4 assiettes et 1 plat.
2. Saler et poivrer la viande. Saisir par portions 1 min dans le beurre à rôtir chaud. Disposer dans le plat et cuire à basse température 15?20 min au milieu du four.
3. Sauce: porter à ébullition le vin rouge ou le jus de raisin avec le fond de boeuf ou le bouillon et le romarin, réduire à 2 dl. Ôter le romarin. Mélanger la fécule de maïs au fond de boeuf ou au bouillon, réduire et porter à ébullition, mijoter 2?3 min. Ajouter les cerises, cuire brièvement. Ajouter le beurre par portions en remuant. La sauce ne doit plus cuire. Saler, poivrer, ajouter le sucre.
4. Répartir la viande dans les assiettes chaudes, napper de sauce, décorer.

Servir avec des pâtes ou du riz.

## Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 425 kcal; protéines: 30 g; lipides: 30 g; glucides: 30 g.