



*Bœuf*

# Pavé de boeuf de bazas, sauce bordelaise aux pruneaux



**1h20**

TEMPS TOTAL

**20 min**

PRÉPARATION

**1h**

CUISSON

**0**

REPOS

**432**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le pavé de boeuf de Bazas

560 g **Pavé de boeuf**  
5 cl **Huile d'olive**  
15 g **Beurre**

## Ingrédients pour la sauce bordelaise aux pruneaux

50 g **Pruneau(x)**  
1 verre(s) **Vin rouge**  
20 cl **Fond brun de veau**  
50 g **Os à moelle**  
30 g **Beurre**  
2 **Echalote(s)**  
3 branche(s) **Thym**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation de la sauce bordelaise aux pruneaux

- 1 Éplucher et hacher les échalotes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Dans une grande casserole, faire suer l'échalote dans 1/3 du beurre pendant une minute. Verser le vin rouge puis ajouter le poivre et le thym.
- 3 Porter à ébullition et laisser réduire la sauce jusqu'aux 4/5.
- 4 Ajouter le fond de veau et faire bouillir pendant 15 minutes.
- 5 Passer la sauce au chinois. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- 6 Monter au beurre : incorporer au fouet le reste du beurre dans la sauce.
- 7 Couper les pruneaux dénoyautés en dés à l'aide d'un couteau d'office et les ajouter à la sauce.
- 8 Dans une casserole, porter de l'eau salée à léger frémissement. Couper la moelle en rondelles et les faire pocher pendant 3 minutes.
- 9 Égoutter les rondelles de moelle et les incorporer dans

la sauce chaude.

## **Étape 2**

### Cuisson des pavés de boeuf

- 1 Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et le beurre puis faire cuire les pavés de bœuf 3 minutes de chaque côté.

## **Étape 3**

### Dressage

- 1 Dresser les pavés sur des assiettes et les napper de sauce avant de servir.