

Médallions de bœuf au bacon, tomate et vin rouge



Temps de préparation: 40 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 300 gr
- Médallions de bœuf d'environ 200 g chacun 4
- Oignon blanc ½
- Tranches de bacon 4
- Verre de vin rouge ½
- None
- None
- None
- None
- None
- None

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Enrouler le bacon autour des médaillons et le fixer aux extrémités à l'aide de deux cure-dents.

Saisir les médaillons dans une poêle en les déposant du côté du bacon, quelques minutes par côté, puis les réserver. Faire revenir $\frac{1}{2}$ oignon avec un filet d'huile et quelques feuilles de romarin, sauge et laurier, puis ajouter **Pomè coulis de tomates** et $\frac{1}{2}$ verre de vin rouge.

Laisser cuire environ 10 minutes, ensuite ajouter les médaillons dans la poêle et continuer la cuisson encore 10 minutes.

Retirer du feu, saler, poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra et laisser reposer 5 minutes.

Servir dans une assiette en terre cuite avec un croûton de pain grillé.