

## **FAUX FILET Â L'ECHALOTE**

### **Ingrédients pour 2 personnes :**

- 2 tranches de faux filet
- 70 g de beurre doux
- 30 g d'échalotes hachées
- 2 cuil. A café de ciboulette hachée
- sel, poivre

**Temps de préparation :** 12 mn

**Temps de cuisson :** 4 mn

Saisir les tranches de faux filet salées et poivrées à la poêle avec 40 g de beurre. Les cuire une à deux minutes de chaque côté selon la cuisson désirée.

Les réserver au chaud sur assiette.

Ajouter dans la poêle les 30 g de beurre restant. Lorsque celui-ci est mousseux, incorporer rapidement 30 g d'échalotes, laisser légèrement blondir quelques secondes et verser sur les tranches de faux filet.

Saupoudrer légèrement de ciboulette hachée.