

🔪 Difficulté : Moyenne ⏱ Temps de préparation : 15 minutes 🍳 Temps de cuisson : 20 minutes



ENTRECÔTE ET POMMES DE TERRE SAUTÉES À L'AIL.

Une entrecôte, accompagnée de pommes de terre sautées dorées à la poêle, pour un plat savoureux.

- **Le Boeuf** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Entrecôte
200 grs



Pommes de terre
250g



Gousse d'ail
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
2 cs



Sel et poivre
selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

2 pôles,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Sortez l'entrecôte du réfrigérateur environ 10 minutes avant cuisson pour qu'elle soit température ambiante.

ÉTAPE 2

Lavez et épluchez les pommes de terre et les coupez en petits cubes.

ÉTAPE 3

Dans une poêle faites chauffer l'huile d'olive, et l'ail émincé, puis faites revenir les pommes de terre à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées et presque cuites environ 10/15mn. Salez et poivrez légèrement. Baissez le feu et poursuivez la cuisson à feu doux 5/7 mn.

ÉTAPE 4

Dans une autre poêle, chaude, faites cuire l'entrecôte 2 mn sur chaque face pour une cuisson saignante.

ÉTAPE 5

Servez l'entrecôte avec les pommes de terre sautées avec un peu de persil.