



ENTRECÔTE, POTATOES ET SALADE VERTE

Une entrecôte, accompagnée de délicieuses pommes de terre croustillantes et de la fraîcheur d'une salade verte croquante.

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
200g



Herbes de Provence
1



Salade verte
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
2 cs



Sel et poivre
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Sortez l'entrecôte du réfrigérateur environ 10 minutes avant cuisson pour qu'elle soit température ambiante. Lavez et essorez la salade

ÉTAPE 2

Lavez et épluchez les pommes de terre et les coupez en forme de pommes

ÉTAPE 3

Les déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez d'huile d'olive et d'herbes de provence Puis enfournez 25/35 minutes dans la partie haute du four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Remuez à mi-cuisson.

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 et la salade verte assaisonnée d'une vinaigrette. Régalez vous.