

🕂 Difficulté : Moyenne 🍑 Temps de préparation : 10 minutes 🚨 Temps de cuisson : 30 minutes



ENTRECÔTE, POTATOES ET SALADE VERTE

Une entrecôte, accompagnée de délicieuses potatoes croustillantes et de la fraicheur 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



Salade verte

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel et poivre selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

2 pôeles,

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 potatoes

ÉTAPE 3

Les déposez sur 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 potatoes et la salade verte assaisonnée d'une vinaigrette. Régalez vous.