

🔪 Difficulté : moyen 🕒 Temps de préparation : 25 minutes 🕒 Temps de cuisson : 20 minutes



PAVÉ DE BŒUF ET POMMES DE TERRE SAUTÉES À L'AIL

Un classique simple et savoureux qui ravira les papilles..

- **Le Bœuf** sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **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



Pavé de bœuf
200 grs



Pomme de terre
300 grs



Gousse d'ail
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel et poivre

L'ÉQUIPEMENT

2 poeles,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

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

ÉTAPE 2

Dans une grande poêle faites chauffer l'huile d olive à feu moyen et ajoutez les pommes de terre. Faites les cuire pendant 10/12 minutes, en les remuant régulièrement pour qu'elles soient bien dorées et tendres.

ÉTAPE 3

Une fois les pommes de terre cuites ajoutez l'ail haché dans la poêle. Réservez en attendant de cuire la viande.

ÉTAPE 4

Dans une poêle bien chaude faites revenir les pavés 2 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante. Assaisonnez de sel et poivre en fin de cuisson.

ÉTAPE 5

Avant de servir, ajoutez le persil frais ciselé dans les pommes de terre et mélangez bien.



CONSEILS ET ASTUCES

Une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette légère serait parfaite pour accompagner ce plat.