Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : moyen **Temps de préparation : 25 minutes** **Temps de cuisson : 45 minutes**



PAVÉ DE BŒUF SAUCE AU POIVRE, POTATOES ET SALADE VERTE

Le pavé de bœuf sauce au poivre accompagné de potatoes est un plat classique de la cuisine française.

- **Le Boeuf** 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



1 pavé de bœuf
150 grs



pomme de terre
150 grs



salade verte
1



Crème fraiche
5cl

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Poivre



Beurre



Herbes de provence

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez la salade Faites pré-chauffer le four à 220°C chaleur tournante.

ÉTAPE 2

Ecrasez grossièrement les grains de poivre avec le dos d'une cuillère ou un mortier.

ÉTAPE 3

Lavez et épluchez les pommes de terre., puis les coupez en forme de potatoes. 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

Faites chauffer une poêle avec un peu de beurre ou d'huile d'olive.

ÉTAPE 5

Faites cuire les pavés 1 à 3 minutes par face. Réservez sous du papier aluminium pour garder bien au chaud. Dans la même poêle rajoutez une noisette de beurre, la crème fraiche et le poivre. Salez si nécéssaire. Laissez mijoter quelques minutes à feu doux.

ÉTAPE 6

Servez le pavé nappé de sauce au poivre ,ses potatoes et sa salade.



CONSEILS ET ASTUCES

Lors de la mise en cuisson des pommes de terre, vous pouvez remplacer les herbes de provence par du parmesan avant de les mettre dans le four.