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



PAVÉ DE BŒUF SALERS, MARINÉ SAUCE ÉCHALOTE, POTATOES ET SALADE VERTE

Entre gourmandise et légèreté ce plat est parfait pour une expérience culinaire complète, où la qualité des ingrédients est mise en avant, dans un parfait mariage de saveurs.

- **Le bœuf** sélectionné, avec soin et respect par Didier de la **Ferme du Cantal,** garantit une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, sont cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, offrant une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



pavé de bœuf mariné
200 gr



pomme de terre
200 gr



salade verte
1

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez la salade. Faites préchauffer le four à 200°C Lavez et épluchez les pommes de terre., puis les couper en forme de potatoes

ÉTAPE 2

Les déposez sur sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez d'huile d'olive Puis enfournez 35/40 minutes au four.

ÉTAPE 3

Faites chauffer une poêle avec un peu de beurre ou d'huile d'olive pout y faire cuire la viande 1 à 3 minutes par face.

ÉTAPE 4

Servir la viande accompagnée des potatoes et de la salade verte assaisonnée.



CONSEILS ET ASTUCES

Lors de la mise en cuisson des pommes de terre, parsemez celles-ci de parmesan ou d'herbes de provence avant de les mettre dans le four.