Difficulté : Moyenne Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 20 min



TRANCHES DE LOMO SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES

Les tranches de Lomo sont tendres et juteuses, et la sauce crémeuse aux champignons ajoute une touche d'élégance et de richesse au plat.

- **Le Lomo** est 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



Tranches de Lomo
200g



Pomme de terre
300g



Champignons
200g



Echalote
1



Crème fraiche liquide
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Sel & Poivre
à votre convenance



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en petits cubes Essuyez les champignons avec un torchon propre et les trancher.

ÉTAPE 2

Dans une poêle à froid, faites cuire avec une noisette de beurre les tranches de Lomo 3mn de chaque côté pour une cuisson rosée.

ÉTAPE 3

Préparer la sauce aux champignons : Dans la même poêle (sans la laver), ajoutez du beurre et faites chauffer à feu moyen. Ajoutez l'échalote hachée et faites-la revenir 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajoutez les champignons et faites-les cuire pendant environ 5-7 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient libéré leur eau et soient légèrement dorés. Couvrez légèrement d'eau et Laissez mijoter quelques minutes pour réduire le liquide. Versez la crème fraîche et mélangez bien. Laissez cuire encore 3-4 minutes pour que la sauce épaississe légèrement. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre selon vos goûts.

ÉTAPE 4

Faites revenir les pommes de terre 20 à 25 minutes dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive

ÉTAPE 5

Remettez les tranches de Lomo dans la poêle avec la sauce aux champignons pour les enrober de sauce et les réchauffer, si nécessaire, pendant 2 minutes. Servez la viande avec la sauce aux champignons nappée dessus et les pommes de terre sautées.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour la sauce ajouter une ou deux cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne et du persil frais pour la décoration.