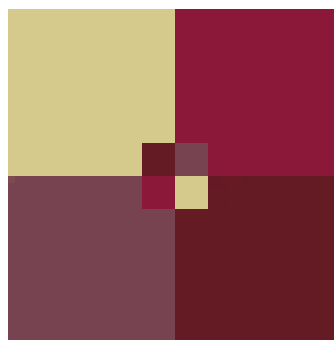


Steak au Poivre

Ingédients :

Pour 4 personnes

- 4 steak
- 1 dl d'huile
- 50g de beurre
- 100g de poivre en grain
- 4 dl de fond de veau lié
- 1 dl de vin blanc
- 5cl de cognac
- sel



Recette Cellar Du Vin.com

Recette :

Concasser les grains de poivre et passer les steaks dedans comme pour les paner.

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle. Une fois la poêle bien chaude y saisir les steaks sur les deux faces. Assaisonner de sel une fois les faces saisies. La cuisson varie en fonction des goûts, saignant, à point...

Retirer les steaks et réserver au chaud.

Dans la poêle chaude, déglacer au cognac et laisser flamber. Puis ajouter le vin et le fond de veau, laisser réduire 5 minutes. Puis ajouter un peu de beurre (environ 50g) et mélanger vivement afin de faire prendre la sauce. Retirer du feu, attendre 2 minutes et en napper les steaks.

Accompagnement :

Un bordeaux bien charpenté fera l'affaire.

Notes :