

Steak au poivre

- La meilleure recette de steak au poivre (Un souper de champion!)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
2

Ingrédients :

- 2 steaks (filet mignon ou autre)
- 2 cuillères à soupe de poivre noir
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1/4 de tasse (65 ml) d'échalotes tranchées
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- 1/3 de tasse (85 ml) de Cognac ou de Brandy
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 35 % à cuisson
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

Préparation :

1. Saupoudrer les steaks de poivre.
2. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une casserole à feu moyen élevé.
3. Ajouter les steaks et saisir de chaque côté pour quelques minutes. Retirez du feu.
4. Ajouter les échalotes et faire cuire pendant environ 3 minutes.
5. Ajoutez le Cognac et laissez mijoter jusqu'à ce que ça soit réduit de moitié.
6. Ajouter la crème et la moutarde de Dijon. Mélanger.
7. Remettre les steaks et cuire jusqu'à la cuisson désirée. 130 °F pour médium.
8. Servir avec des frites et des fèves!

Bon appétit!

“

C'est une recette absolument parfaite pour manger un steak délicieux avec une bonne sauce au poivre facile à faire :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)