

Tradition  
Sarthoise

35 Place de l'Église, 72 560 Changé  
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



4 personnes



15 min de préparation



15 min de cuisson

## Steak au poivre vert



**Suggestions:**

Saint-Emilion

Alsace Pinot Noir

### Ingrédients

4 steaks  
2 cuillères à soupe de poivre vert  
1 cube de bouillon de volaille  
1 verre à liqueur de Cognac  
100g de crème fraîche  
40g de beurre  
Huile  
Sel

### Préparation

- 1 Chauffez le beurre et l'huile dans une sauteuse et saisissez les steaks à feu vif pendant 3 minutes.
- 2 Retournez-les et poursuivez la cuisson 3 minutes à feu moyen. Flambez avec le Cognac puis placez sur un plat de service et gardez au chaud.
- 3 Préparez un bouillon à partir du cube additionné d'un verre d'eau.
- 4 Versez dans la sauteuse et laissez frémir en grattant légèrement le fond. Ajoutez la crème fraîche puis le poivre vert.
- 5 Faites légèrement réduire et nappez les steaks. Servez aussitôt.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat avec une purée de pommes de terre.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise