



Steak de bœuf dans une croûte d'ail des ours | asperges vertes | pommes de terre

Recette pour 4 personnes

4 steaks de bœuf (longe)

1 kg pommes de terre

1 kg asperges vertes

2 tranches de toast

50g beurre

2 cuillères à soupe de pesto à l'ail des ours

Préparation :

Faire cuire doucement les pommes de terre non pelées dans de l'eau salée. Ensuite, éplucher et couper en fines tranches.

Pendant que les pommes de terre cuisent, fouetter le beurre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Frotter finement le pain grillé. Assaisonner le beurre mousseux avec du sel, du poivre et avec le pesto à l'ail.

Incorporer le pain grillé et congeler la masse obtenue sur 1 cm d'épaisseur sur une feuille de papier aluminium afin de la faire durcir.

Eplucher les asperges et couper aux extrémités si nécessaire. Faire revenir les pommes de terre coupées en tranches dans une poêle chaude avec de l'huile.

Faire revenir les steaks de bœuf des deux côtés en fonction de l'épaisseur. Appliquer la croûte d'ail des ours sur les steaks et placer le tout sur 1 plaque de cuisson. Enfourner les steaks dans le four préchauffé à 180°C (chaleur de dessus) pendant environ 5 minutes.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une poêle et y faire frire les asperges vertes. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Bon appétit !

Restaurant Zum Alten Wagenmann

Famille Schlupf

Hauptstr. 38

79346 Endingen

Tel. 0049 7642 9287 822

www.facebook.com/wagenmannendingen

Le restaurant sur Hallo-Alsace.fr

<http://www.hallo-alsace.fr/>