

The image shows a top-down view of a white oval plate on a wooden table. The plate contains a large, seared rumsteak with a dark, charred crust, several smaller pieces of rumsteak, and a fresh salad of shredded white onions, yellow bell peppers, and green herbs. A THOMY logo is overlaid at the top center of the plate. The background includes a wooden table and a portion of another plate with salad.

THOMY

LE STEAK DANS TOUS SES ÉTATS!

INGRÉDIENTS

4 pièces	rumsteaks (de 200 g)
2 pièces	Oranges
2 pièces	petits tubercules de fenouil
3 pièces	ciboules
2 branches	de céleri
4 cuillères à café	de rub de paprika
1 paquet	petit piment
1 pincée	Sel, poivre
1 bouteille	huile de friture
1 bouteille	Un peu d'huile d'olive et de vinaigre de cidre pour la salade
15 g	Sauce BBQ THOMY avec une touche de Brandy

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Enlever la peau extérieure des tubercules de fenouil. Râper les tubercules en fines lamelles à l'aide d'une râpe de cuisine. Placer dans de l'eau glacée pendant 20 minutes.
- Étape 2 Enlever la peau de l'orange sur tout le pourtour à l'aide d'un couteau et retirer soigneusement les filets. Couper les ciboules et le céleri en fines rondelles. Hacher finement le piment.
- Étape 3 Mélanger le fenouil, les filets d'orange, la ciboule et le piment. Assaisonner de sel et de poivre. Mélanger un peu d'huile d'olive et de vinaigre de cidre à la salade.
- Étape 4 Assaisonner les steaks avec le rub de paprika, du sel et du poivre et presser légèrement les épices. Faire cuire ou griller des deux côtés les steaks dans une poêle chaude avec de l'huile pendant environ 5 minutes. Accompagner ce plat de pain baguette grillé.