

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

THOMY

LE STEAK DANS TOUS SES ÉTATS!

INGRÉDIENTS

pièces steaks

pièces Orange

pièces tubercules de fenouil

pièces Frühlingslauch

branches céleri-branche finement haché

cuillères à café de paprika fumé

paquet petit piment vert

pincée sel et poivre

bouteille huile de friture

bouteille Olivenöl

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.