



THOMY

STEAK 'N' PEPA

INGRÉDIENTS

g de haricots verts

pincée Sel, poivre

cuillère à soupe de bouillon de légumes

pièces steaks

pincée Poivre coloré du moulin et sel marin pour la garniture

cuillères à soupe de saindoux

cuillère à soupe de beurre

g de pommes de terre bleues

sachet de sauce THOMY au poivre

brins de romarin

INSTRUCTIONS

-
- Étape 1 Laver les haricots et les faire cuire à l'eau bouillante salée avec du bouillon de légumes pendant environ dix minutes. Égoutter, refroidir brièvement à l'eau et égoutter à nouveau.
-
- Étape 2 Saler et poivrer les steaks. Dans une poêle, faire chauffer deux cuillères à soupe de saindoux et faites revenir la viande de chaque côté pendant trois à cinq minutes. Mettre le beurre dans une casserole et y verser les haricots, saler et poivrer.
-
- Étape 3 Couper les pommes de terre en morceaux moyens et les faire sauter dans deux cuillères à soupe de beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis assaisonner avec du sel et du poivre.
-
- Étape 4 Faire chauffer la sauce THOMY poivre dans une casserole, la servir avec la viande, les pommes de terre sautées, les haricots et garnir de romarin.