

STEAK AU POIVRE

Pour 8 personnes



Préparation : 15 min

Cuisson : 10 minutes



8 steaks de 150 gr pris dans le contre filet – 1 dl d’huile – sel – poivre concassé – 20 gr de beurre – fond de veau – cognac – vin blanc



- Huilé légèrement les steaks. Les passer dans du poivre concassé.
- La cuisson se fait au dernier moment dans une poêle bien chaude.
- Poser les steaks dans la poêle, tourner d’un quart de tour. Cuire l’autre face. La durée dépend du degré de cuisson souhaité : bleu, saignant, à point, bien cuit.
- Flamber au cognac puis déglacé au vin blanc. Ajouter du fond de veau lié.
- Assaisonner de sel. Monter au beurre
- Disposer les steaks en diagonale dans un plat long. Servir