



LE VRAI STEAK AU POIVRE



20 minutes



25 minutes



INGRÉDIENTS

2 steaks de 250g environ dans le steak du boucher ou dans le rumsteck (supérieur)
30 cl de fond de veau (exemple : Maggi)
15 cl de cognac
20 cl de Porto
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
80 g de poivre mignonette
Sel, poivre du moulin

Le rumsteck se situe à l'arrière de l'animal, côté cuisse, de la queue au prolongement du filet et du contre-filet..

PRÉPARATION

1. Parsemez le steak de poivre mignonette en pressant légèrement dessus pour le faire adhérer à la viande.
2. Préparez le fond de veau : 3 cuillères à café dans 30 cl d'eau chaude
3. Dans une poêle, saisissez les steaks 3 à 8 minutes de chaque côté selon la cuisson désirée. Débarrassez sur un plat et recouvrez d'une assiette pour les maintenir au chaud.
4. Dégraissez la poêle et faites-la chauffer sur feu vif. Versez le cognac et le porto et faites réduire de deux tiers pour obtenir une consistance sirupeuse. Ajoutez le fond de veau et laissez réduire de moitié. Incorporez la crème fraîche en mélangeant au fouet. Vérifiez l'assaisonnement (saler, poivrer). Déposez les steaks au poivre dans la sauce et réchauffez-les 3 à 4 minutes.