Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Acompagnement du cours pomme de terre

Ingrédients

600g de steak tache noire, 1l d'huile de tournesol, 50g d'oignons frits, 2 gousses d'ail, 2 oeufs, 1 càc de moutarde, 10cl de ketchup, 5cl de lait, Sel, Poivre, sucre, piment en poudre (pili-pili), 50g de beurre,

Préparation

Les sauces:
Réaliser une mayonnaise en commençant par deux jaunes d'oeuf, une càc de moutarde et en incorporant l'huile au goutte à goutte au début, puis en fin filet.
une fois la mayonnaise prise, ajoutet un peu de lait pour la blanchir et la détendre.
Séparer la mayonnaise en trois. En faire une à l'ai en incorporant un peu d'ail écrasé au mortier et réaliser une dallas en mélangeant la mayonnaise avec un peu de ketchup, du piment, un petit pu de sucre et des oignons frits écrasés.
Couper la viande en 4 steaks et la saisir dans une poêle sans revêtement avec un voile d'huile d'olive. Attendre que la viande ai fait une croûte en dessous avant d'essayer de la retourner. Saler, poivrer.
Retourner la viande et la saisir de l'autre côté. Finir la cuisson au four préalablement préchauffé pendant 3 minutes. Sortir la viande du four et la remettre dans la poêle avec une noix de beurre pour la glacer.

Notes :