

STEAK HACHÉ

ABERDEEN ANGUS POÊLÉ,
POMMES DE TERRE GRENAILLE
CONFITES À L'AIL NOIR, SAUCE BRUNE À L'ORIGAN



Retrouvez l'histoire du bœuf
Aberdeen Angus en flashant
ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine





1 Steak haché Aberdeen Angus Transgourmet Origine (301544)



2 Pommes de terre grenaille Transgourmet Origine (300940)



Ail noir tête aomori (206401)

LES INGRÉDIENTS * (POUR 4 PERSONNES) :

Steak haché Aberdeen angus poêlé, sauce brune à l'origan :

- 1 Steak haché Aberdeen Angus Transgourmet Origine (301544) 10 pièces
- Huile de tournesol (300004) 2 cl
- 2 Dignon (287268*) 2 pièces
- Origan (301179) 5 g
- 4 Beurre (196575) 50 g
- Farine (300036) 50 g
- Cognac (111351) 5 cl
- Bouillon de boeuf (333047) 75 cl
- Sel (300766) Pm
- Poivre long de Java (301241) Pm

Pommes de terre grenaille confites à l'ail noir :

- 2 Pommes de terre grenaille Transgourmet Origine (300940*) 1,5 kg
- Graisse de canard (806612) 1 kg
- Ail noir tête aomori (206401) 5 têtes
- 2 Echalotes (287292*) 5 pièces
- 2 Romarin (203278*) 5 branches
- Origan (301179) 7 g

STEAK HACHÉ ABERDEEN ANGUS POÊLÉ, POMMES DE TERRE GRENAILLE CONFITES À L'AIL NOIR, SAUCE BRUNE À L'ORIGAN

Steak haché Aberdeen angus poêlé, sauce brune à l'origan :

Assaisonner les steaks hachés de sel et poivre long de Java. Cuire les steaks à la poêle à feu vif avec un filet d'huile 1 minute 30 de chaque côté. Débarasser puis ajouter le beurre, l'oignon ciselé et l'origan haché. Faire suer 2 minutes, singer avec la farine et laisser brunir en remuant. Flamber au cognac puis mouiller avec le bouillon de boeuf. Laisser cuire 15 minutes à feu doux, passer au chinois en foulant au maximum.

Pommes de terre grenaille confites à l'ail noir :

Laver et essuyer les pommes grenaille et les cuire doucement pendant 1 h 30 dans la graisse de canard avec l'ail noir, le romarin et les échalotes au coin du feu. Egoutter puis assaisonner d'origan haché.

Servir dans chaque assiette un steak haché Aberdeen angus avec des pommes grenailles et de la sauce brune.



TEMPS DE PRÉPARATION
10 MIN



TEMPS DE CUISSON
1 H 50



TRANSGOURMET