

Pavé de bœuf au beurre "del nonno"

Un plat simple et savoureux où le beurre parfumé vient sublimer une viande grillée à la perfection.

Ingrédients :

4 pavés de bœuf (entrecôte, filet, parisienne ou steak)

40 g de beurre "del nonno" par personne (voir la recette)

Sel

Poivre concassé

Préparation :

1. Faites chauffer une poêle à feu vif sans matière grasse.
2. Saisissez les pavés de bœuf selon la cuisson désirée (bleu, saignant...).
3. Optionnel : faites-les griller sur un feu de bois ou une plaque grill pour un goût fumé.
4. Laissez reposer la viande quelques minutes hors du feu.
5. Vous pouvez également cuire la viande à l'avance.
6. Juste avant de servir, faites fondre doucement le beurre "del nonno" dans une poêle.
7. Ajoutez la viande et laissez-la se tempérer quelques minutes sans jamais faire frémir le beurre.

Astuces du chef :

- Ne salez pas la viande avant cuisson pour éviter qu'elle ne perde son jus.
- Le beurre "del nonno" se marie aussi parfaitement avec des légumes grillés.
- Servez avec des pommes de terre sautées ou une purée maison.

Calories	Pour	Préparation	Cuisson	Difficulté	Allergènes
—	—	—	—	—	—
~480 kcal/portion	4 personnes	15 min	6-10 min	Facile	Lait