Pavé de rumsteck Salers, haricots verts au beurre

Un pavé Salers épais, haricots verts et grenailles.

La Salers est une vache rousse des montagnes d'Auvergne, nourrie à l'herbe. Son rumsteck est tendre et maigre, avec un vrai goût de viande. Ici, on le saisit simplement, avec des haricots verts au beurre et des grenailles rôties.



Pour 1 personne | Préparation 10 min | Cuisson 20 min | Facile

Dans votre pack

Pavé de rumsteck Salers	1 × pavé de rumsteck Salers (220 g)
Haricots verts équeuté Kenya barquette 200g	150 g
Beurre doux de Verneuil	20 g
Ail	1 filet de 3 têtes
Pommes de terre grenailles	200 g

À prévoir à la maison

Fleur de sel, poivre du moulin.

Allergènes

Lait (beurre).

La recette

1. Rôtissez les grenailles 20 minutes à 200 °C avec un filet d'huile et une gousse d'ail.
2. Cuisez les haricots verts 6 minutes à l'eau bouillante salée, puis rafraîchissez-les.
3. Saisissez le pavé 3 minutes par face dans une poêle chaude avec un peu de beurre, arrosez-le.
4. Laissez reposer 3 minutes. Pendant ce temps, faites sauter les haricots au beurre avec l'ail.
5. Servez avec fleur de sel et poivre du moulin.

Le mot du marchand

Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant : elle cuira bien plus régulièrement.

À table avec : *Un Saint Pourçain rouge ou un Côte Roannaise.*