

## Steak Sauce Crème Poivres Verts à la T8

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 25 minutes**

### Ingrédients:

- STEAK(S)	4
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- POIVRES VERTS	2-3 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- TRAPPISTE DE ROCHEFORT	175 ml (8°)
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites saisir les steaks dans du beurre chaud selon votre goût de cuisson (bleu, saignant ... ou à point pour les non amateur de viande rouge !!). Salez et poivrez.
- Retirez la viande et conservez sous un papier aluminium.
- Déglacez la poêle avec les poivres verts puis la trappiste. Laissez réduire de moitié.
- Ajoutez alors les 2 crèmes et laissez épaissir.
- Servez les steaks nappés de sauce poivre.

