PL-2199

Entrecôte Grillée Maitre d'Hotel



Pour 2 personne(s)
Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Entrecôtes	450g (épaisse)
- Beurre aux Fines Herbes	4 rondelles
- Huile d'Olive	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Huilez légèrement les deux faces de la viande.
- Salez et poivrez une des faces.
- Préchauffez la poêle à griller.
- Saisissez le côté épicé de la vainde. Salez et poivrez l'autre face.
- Retournez la viande et poursuivez jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée (nous c'est bleue).
- Dressez sur vos assiettes avec 1 ou 2 rondelles de beurre aux herbes.