

Steak haché Aberdeen Angus poêlé, pommes de terre grenaille confites à l'ail noir, sauce brune à l'origan



Ingrédients (pour 10 convives)

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

- 10 Steaks hachés Aberdeen Angus Transgourmet Origine (301544)
- 2 cl d'Huile de tournesol (300004)
- 2 Oignons (287268)
- 5 g d'Origan (301179)
- 50 g de Beurre (196575)
- 50 g de Farine (300036)
- 5 cl de Cognac (111351)
- 75 cl de Bouillon de boeuf (333047)
- PM Sel (300766)
- PM Poivre long de Java (301241)

Pommes de terre grenaille confites à l'ail noir :

- 1,5 kg de Pommes de terre grenaille Transgourmet Origine (300940)
- 1 kg de Graisse de canard (806612)
- 5 têtes d'Ail noir Aomori (206401)
- 5 Echalotes (287292)
- 5 branches de Romarin (203278)
- 7 g d'Origan (301179)

Préparation

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.

Débarrasser 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 bœuf.

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. Égoutter puis assaisonner d'origan haché. Servir dans chaque assiette un steak haché Aberdeen Angus avec des pommes grenailles et de la sauce brune.
