

NOTRE RECETTE DU JOUR: LE STEAK-FRITES

Liberté, égalité, fraternité. Des mots qui évoquent très certainement des couleurs et des bonnes saveurs dans nos esprits. L'art de vivre à la française!

De belles terrasses, du bon vin, une bonne choucroute strasbourgeoise sans oublier la symbolique baguette de pain. Tout un arsenal gourmet qui nous rappelle ce pays où il fait bon vivre. Et pour marquer l'événement, nous avons décidé de revisiter un classique, un irréductible : le « steak-frites » !



Prenez votre temps et savourez le moment. Soyez-en rassurés, avec Marché Hebdo, cette expérience culinaire pourra être vécue plus d'une fois. Vive la France!

Étapes de la préparation

- 1. Mettez les steaks à température ambiante.**
- 2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Saisissez les steaks quelques minutes de chaque côté selon votre convenance (bleu, saignant, à point, bien cuit). Laissez reposer la viande 2 à 3 min hors du feu en y ajoutant le beurre persillé.**
- 3. Portez le bain de friture à 180 °C. Plongez les frites et laissez dorer. Egouttez sur du papier absorbant, salez et servez aussitôt avec les steaks.**
- 4. Dressez l'assiette en y ajoutant les steaks, les frites, la salade ainsi que la sauce béarnaise et la vinaigrette**

Il ne vous reste plus qu'à déguster!!!

Bon appétit!