Steak, röstis maisons et champignons

Pour 4 couverts :

- 4 steak de boeuf (125g pièce)
- 1 kg de champignons
- 400g de pommes de terre
- 1 oignons
- 2 oeufs
- 1 c. à soupe de farine
- 250ml de crème culinaire
- 4 c. à soupe d'huile
- muscade
- Sel, poivre

Préparation :

- Nettoyer et couper les champignons en tranches, émincer finement l'oignon.
- Eplucher et râper les pommes de terre, puis les presser pour enlever un maximum de jus.
- Mélanger les pommes de terre râpées avec l'oignon, les oeufs, la farine, la muscade, le sel et le poivre.
- Chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une poêle pour y cuire la moitié des röstis : réaliser des boulettes de pommes de terre râpées et les aplatir dans la poêle à l'aide d'une spatule, cuire environ 10 minutes. Répéter l'opération pour le reste des röstis.
- Etuver les champignons dans une casserole ou une poêle, puis ajouter la crème et assaisonner.
- Cuire les steak dans une poêle bien chaude avec 2 c. à soupe d'huile selon votre goût.

Bon appétit !

Aurélie DAUVIN
Diététicienne - Nutritionniste