



Recettes du Frigo

Quels ingrédients as-tu dans ton frigo ?

entrecôte, pommes de terre, oignons, vin rouge, romarin,

Saisis les ingrédients séparés par une virgule.

Combien de personnes ?

1

2

3

4

5

6

Type de plat :

Entrée

Plat

Dessert

Temps à disposition :

15 min

30 min

60+ min

Générer ma recette

Entrecôte sautée aux pommes de terre et oignons au vin rouge

Ingrédients

- 2 entrecôtes
- 4 pommes de terre moyennes, coupées en rondelles épaisses
- 2 oignons, émincés
- 1 tasse de vin rouge
- Quelques brins de romarin frais
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 tasse de bouillon de bœuf

Étapes

1. Assaisonner les entrecôtes des deux côtés avec du sel et du poivre.

2. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle à feu moyen-élevé et saisir les entrecôtes pendant 3-4 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante. Réserver les entrecôtes.
3. Dans la même poêle, ajouter les pommes de terre et les oignons. Faire revenir jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
4. Ajouter l'ail émincé, le romarin et le basilic. Verser le vin rouge et laisser mijoter pendant quelques minutes pour réduire le vin.
5. Incorporer le bouillon de bœuf et remettre les entrecôtes dans la poêle. Laisser mijoter à feu doux pendant 5-7 minutes pour que les saveurs se mélangent.
6. Servir l'entrecôte sautée aux pommes de terre et oignons au vin rouge chaud, garni de quelques herbes fraîches supplémentaires. Régalez-vous !

Imprimer

Partager WhatsApp

Nouvelle recette

