



## **PAVES DE RUMSTEAK ANGUS IRLANDAIS AUX POIVRES**

**4 pavés de 200g de rumsteak Angus - Poivres rose, blanc, noir, séchouan et long - 25cl crème fraîche liquide 35% - 2 càs de moutarde de Dijon - 60g beurre doux - fleur de sel**

**Prendre tous les poivres et les écraser légèrement à l'aide d'un pilon dans un mortier (ou un bol). Faire pénétrer le mélange sur chaque face des pavés en appuyant avec votre main. Fondre le beurre dans une poêle. Saisir les pavés sur chaque face. Les enlever de la poêle, les placer sur un plat, couvrir d'une cloche pour micro-ondes. Jeter le beurre de la poêle, l'essuyer. Dans un bol, mélanger au fouet à main la moutarde et la crème. Chauffer à feu doux dans la poêle. Remettre les pavés dans la sauce, cuire encore 3 minutes à feu moyen. Servir aussitôt! (chacun sale...)**

### ***Suggestion de garniture :***

**1kg petites pommes de terre nouvelles - huile d'olive - sel - poivre –**

**Préchauffer le four à 210° (th.7). Laver les pommes de terre sans les éplucher. Les couper en 4 dans la longueur. Les poser dans un plat allant au four. Arroser d'huile, saler et poivrer. Enfourner et cuire ~30 minutes.**