



Les plats principaux

Steak en sauce champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de champignons (en tranches)
1 cuillère à soupe crème au raifort
125 grammes de crème aigre
2 cuillères à soupe de beurre
1 gousse d'ail (écrasée)
4 steaks
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Salez et poivrez les steaks et badigeonnez-les d'huile d'olive. Cuisez-les dans une poêle chaude à votre goût mais minimum 3 minutes par côté.

Entretemps, dans une autre poêle cuisez les champignons avec l'ail 3-4 minutes dans 2 cs de beurre et 2 cs d'huile d'olive. Mélangez-y la crème aigre et le raifort râpé puis assaisonnez la sauce avec poivre et sel.

Servez la sauce sur les steaks. Délicieux avec des petits haricots verts vapeur et des morceaux de pommes de terre rôties.

