



Recette

Steaks de chou-rave

Well done ! C'est comme ça que nous aimons ce messenger du printemps, surtout avec du pain croustillant.

20 Min.

Temps de préparation



150 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

BEURRE AUX HERBES

100 g de beurre, ramolli

3 cs d'herbes mélangées, p. ex. persil, ciboulette, estragon, etc., finements hachées

1 cc de moutarde

½ cc de sel

Un peu de poivre

STEAKS

2 choux-raves, en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur

1 branche de romarin, épines arachées, finement haché

4 cs d'huile de colza

Voici comment faire

1 de 2

BEURRE AUX HERBES Mélanger le beurre avec les herbes et la moutarde, assaisonner. Recouvrir et placer le beurre aux herbes au frais jusqu'à ce qu'il soit servi.

2 de 2

STEAKS Faire cuire les tranches de chou-rave pendant 10 minutes dans l'eau salée, verser l'eau et laisser évaporer. Mélanger les tranches de chou-rave avec le romarin et l'huile d'olive et faire mariner pendant 2 heures.

Faire griller les tranches de chou-rave pendant 2 à 3 minutes de chaque côté sur braises moyennes ou à feu moyen et servir avec le beurre aux herbes.