

## PAVE DE RUMSTECK AU POIVRE VERT

---

### *Ingrédients pour 4 personnes*

- 4 tranches ou pavés de rumsteck
- 3 cuillères à soupe de poivre vert (en conserve ou surgelé)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 g de beurre
- 50 g de crème fraîche
- petit verre de liqueur de cognac



### *Préparation :*

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

- Dans 1 poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile (olive ou tournesol) et une noix de beurre.
- Dès que ce mélange est bien chaud, mettre la viande à cuire à feu vif, le temps dépend du goût de chacun, saignant ou à point....
- Saler et placer les pièces de bœuf au chaud entre 2 assiettes.
- Déglacer la poêle avec le cognac
- Laisser réduire et ajouter le poivre vert (on peut écraser une partie des grains selon les goûts)
- Ajouter la crème fraîche.
- Laisser réduire, ajouter le reste de beurre, fouetter la sauce, saler et servir en proposant cette sauce avec la viande.
- Vous pouvez accompagner ce plat d'une salade, de haricots verts ou de frites maison.