



Steak au roquefort et EXTRAIT DE SPA

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 steaks de 120 gr
- 2 échalotes
- 30 gr de beurre
- Huile d'olive
- 200 gr de champignons
- 1 dl EXTRAIT DE SPA
- 150 gr Roquefort
- 3 c à c de Cognac
- 200 ml crème fraîche
- Poivre et sel

Préparation

- Travaillez le roquefort et le cognac à la fourchette et poivrez généreusement. Farcir les steaks et recoudre.
- Faire revenir les échalotes finement hachées dans le beurre et l'huile.
- Faire cuire les steaks de chaque côté et ajoutez l'EXTRAIT DE SPA, salez et poivrez, laisser mijoter pendant 5 min.
- Ajouter les champignons coupés en lamelles et la crème et faites bouillir légèrement.
- Servir immédiatement.
- Accompagnement : pommes de terre rissolées, croquettes



Notes personnelles