



Steak au Roquefort à l' EXTRAIT DE SPA

Ingrédients por 4 personnes

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

Préparation

- Mélangez le Roquefort et le Cognac avec une fourchette, poivrez bien, puis remplissez et cousez le steak.
- Faites chauffer le beurre et l'huile d'olive, puis faites revenir les échalotes hachées jusqu'à ce qu'elles soient translucides.
- Saisissez les steaks des deux côtés et ajoutez l' EXTRAIT DE SPA. Epicez.
- Faites cuire pendant 5 minutes
- Ajoutez les champignons tranchés et la crème et laissez bouillir brièvement. Servir immédiatement.
- Garniture : pommes de terre, croquettes



Notes personnelles