

# ENTRECÔTES AU POIVRE VERT

PRÉPARATION 5 minutes

CUISSON 10 minutes

- faites cuire vos entrecôtes dans 30g. de beurre comptez 2 à 4 minutes par face selon votre goût.
- Lorsqu'elles sont cuites, mettez-les de côté; puis salez-les.
- Dans la même poêle, versez 1 dl 1/2 (1 tasse) de crème fraîche et 2 cuillerées à soupe de poivre vert (conservé). Salez et poivrez. faites bouillir en grattant bien le fond du récipient pour dissoudre les sucs de viande.
- Quand la sauce est onctueuse, versez-la sur la viande et servez aussitôt,

Avec 1 bon côte-du-Rhône

Bon Appétit !

La Bonne Vie