

Steaks de porc et nouilles

Une touche d'élégance au quotidien



Mise en place et préparation:
env. 30 min

-
- 100g de beurre
 - ½ c. s. de jus de citron
 - 30g de cresson
 - ¼ de c. c. de sel
-
- 3 oignons fanes avec le vert
 - 350g de pâtes (p. ex. pappardelle)
 - eau salée, bouillante
-
- 1 c. s. de beurre à rôtir
 - 4 steaks de porc (d'env. 180g)
 - ¾ de c. c. de sel
 - un peu de poivre
-

Portion:
783 kcal, lip 35g, glu 64g, pro 54g

1^{re} étape



Travailler en mousse le **beurre** et le **jus de citron** env. 2 min avec les fouets du batteur-mixeur. Cise-ler le **cresson**, incorporer, saler.

2^e étape



Tailler les **oignons fanes** en lan-nières dans la longueur. Cuire les **pâtes** al dente dans l'**eau salée**, ajouter les oignons, poursuivre la cuisson env. 1 min, égoutter le tout.

3^e étape



Bien faire chauffer le **beurre à rôtir** dans une grande poêle. Saisir les **steaks** env. 4 min sur chaque face, saler, poivrer, dresser avec les pâtes et le beurre au cresson.