

STEAKS DE PORC SUR LIT DE LÉGUMES

INGRÉDIENTS

2 c.s. de fines herbes
(p.ex. origan, persil, thym)
50 g de beurre
¼ de c.c. de sel, un peu de poivre
500 g de petites pommes de terre nouvelles
2 poivrons rouges
2 c.s. d'huile d'olive
2 steaks de porc (filet, d'env. 150 g)
sel, poivre

1. Préchauffer le four à 220° C. Hacher finement les **herbes**, mélanger au **beurre**, saler et poivrer, réserver au frais.
2. Couper les **potatoes** et les **poivrons** en morceaux, répartir dans deux plats réfractaires, arroser de 1 c.s. d'**huile**, mélanger. Cuisson: env. 25 min au milieu du four.
3. Chauffer le reste de l'**huile** dans une poêle antiadhésive. Saisir les **steaks** sur feu moyen env. 5 min sur chaque face, saler et poivrer. Disposer les steaks sur les légumes, décorer de beurre aux fines herbes.

LE P'TIT PLUS

Incorporer au beurre des pétales de fleurs comestibles effilochées (p.ex. bourrache, soucis, violettes), saler et poivrer (voir à l'arrière-plan de la photo).

