



Elvea, L'Italie chez vous

Tagliata d'entrecôte aux tomates cerises



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| 1 petit bocal de | ELVEA Tomates Datterini rouges pelées |
| 1 | oignon rouge |
| 2 gousses d' | ail |
| 2 dl | vin rouge |
| 500 g de | pommes de terre nouvelles |
| branches de | romarin |
| 600 g de | entrecote |
| cuillères à soupe de | huile d'olive |
| bouquets | roquette |
| | poivre |
| | sel |

Préparation

Émincez l'oignon rouge et l'ail et ajoutez-les au vin rouge.

Placez la viande dans cette marinade et laissez-la mariner pendant 4 heures.

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les grenailles en deux, placez-les dans un plat à four et saupoudrez-les de romarin effeuillé.

Aspergez d'huile d'olive et faites cuire 25 minutes au four.

Retirez la viande de la marinade, épongez-la et faites-la griller brièvement sur un gril très chaud.

Coupez la viande et servez-la avec la roquette, les petites tomates et les grenailles au romarin.

Assaisonnez de sel et poivre.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

