



Elvea, L'Italie chez vous

Onglet à la sauce provençale



Ingrédients pour 4 Personnes

onglets

1	oignon rouge
2 gousses d'	ail
1	poivron rouge
1	poivron jaune
2 branches de	thym
1 cuillère à soupe de	poudre de poivron
2 cuillères à café de	sucré
1 cuillère à café de	herbes provençales
1 boîte de	ELVEA cubes de tomates cubetti aux basilic
100 ml de	eau
2 cuillères à café de	vinaigre balsamique
	huile d'olive
400 g de	pommes de terre
1 cuillère à soupe de	beurre

Préparation

1

Coupez l'oignon et le poivron en fines brunoises (cubes). Mettez l'huile d'olive dans la poêle. Il peut y en avoir beaucoup. Faire frire à feu doux. Ajoutez le thym. Après 10 minutes, ajoutez le sucre et le paprika en poudre. Déglacer au vinaigre balsamique 2 minutes plus tard et ajouter les tomates en dés et l'eau. Laissez mijoter pendant 20 minutes à feu doux.

2

Faire bouillir des pommes de terre salées. Égoutter et laisser sécher. Puis faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes dans un généreux filet d'huile d'olive. Assaisonnez les quartiers de pommes de terre avec du sel et du poivre.

3

Séchez la viande en la tapotant. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Faites frire pendant environ 1 minute de chaque côté et ajoutez une noix de beurre à la fin pour donner du goût. Laissez reposer pendant une demi-minute et coupez en fines tranches.

4

Servez l'onglet avec les quartiers de pommes de terre et la sauce.





Elvea, L'Italie chez vous

Plus d'information de The Messy Chef:

[Onglet met Provençaise saus en krokante aardappelwedges \(themessychef.be\)](https://themessychef.be)

Info recette: The Messy Chef

