



*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 | sucre                                      |
| 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

