



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

