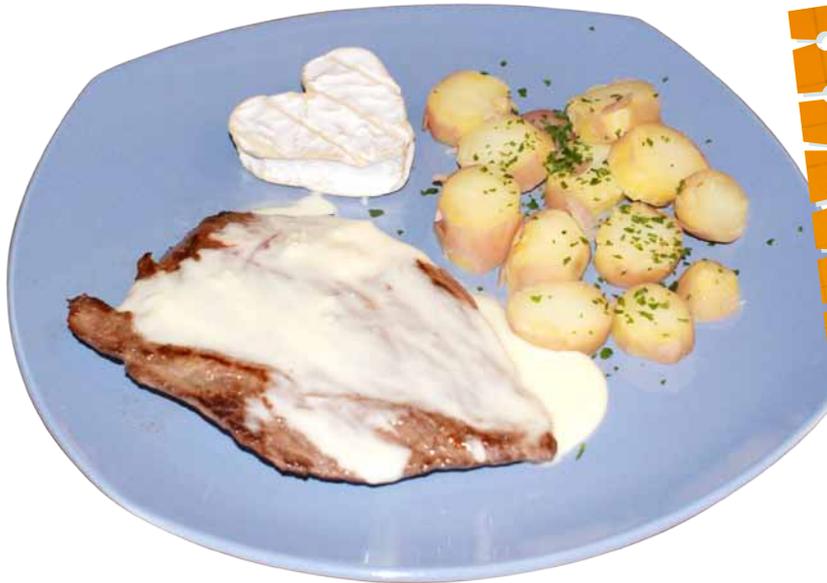


Steaks au Neufchâtel



Tes ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 steaks
- 100 grammes de Neufchâtel
- 100 grammes de crème d'Isigny AOP
- 40 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- Du persil haché

1 Retire la croûte du Neufchâtel et émiette-le. Fais chauffer une poêle. Quand elle est bien chaude, dépose les steaks pour les saisir avec le beurre. Retourne-les à mi-cuisson à l'aide d'une spatule.

2 Quand tes steaks sont cuits, dispose-les sur un plat de service et réserve-les au chaud.

3 Frotte le fond de la poêle avec la gousse d'ail. Verse la crème et les miettes de Neufchâtel dans la poêle. Remue avec un fouet. Fais bouillir jusqu'à la fonte du fromage.

4 Nappe les steaks de ta crème au Neufchâtel. C'est prêt. Sers tes steaks avec des pommes de terre ou des légumes normands. Bon appétit !



Astuce

Décore tes steaks avec du persil haché et des tomates cerises cuites.