

Steak de bœuf grillé gratiné au Lavandula

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **20 min.**



Ingrédients

- 200 g de Lavandula en tranches
- 4 steaks de bœuf de 300 g chacun
- 4 pommes de terre (à chair ferme)
- Sel / Poivre
- Un peu d'huile d'olive

Étapes de la préparation

1. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau, peler-les et laissez-les refroidir.
2. Coupez les en quartiers, puis enrobez-les avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
3. Faites griller les quartiers de pommes de terre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Saisissez les steaks de bœuf sur un côté à feu vif pendant environ 2 minutes (sans les retourner). Une fois qu'ils ont pris une belle couleur, retournez-les sur l'autre côté.



5. Placez ensuite une tranche de Lavandula sur le côté déjà grillé des steaks et continuez la cuisson pendant 2 minutes supplémentaires.
6. Terminez la cuisson des steaks au four à 160°C pendant 2 minutes pour permettre au fromage de bien fondre.

? **Astuce** : Les steaks d'échine de porc se prêtent également très bien à cette recette.