Steak à la Madère

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Intermédiaire	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 20ml Vinaigre de Vin de Madère Gallo D.O.
- 200ml Huile d'Olive Extra Vierge Gallo Réserve
- 4 bavettes d'aloyau
- 150g haricots verts
- 200g pommes de terre blanches
- 150g farine de maïs
- 800ml bouillon de légumes
- 4 gousses d'ail
- 50g beurre
- 100ml vin de Madère

Modo de preparação

1. Porter le bouillon de légumes à ébullition et ajouter un peu d'huile d'olive extra vierge réserve Gallo. Dès qu'il commence à bouillir, baisser le feu et ajouter la farine de maïs petit à petit, en mélangeant bien au fouet jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Rectifier l'assaisonnement. Placer cette crème dans un moule à pâtisserie rectangulaire (le chemiser avec de l'huile d'olive), lisser et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit solide. Couper en cubes et faire frire avant de servir.
2. Couper les haricots verts en fines lanières et les faire bouillir avec les pommes de terre.
3. Faire frire les steaks assaisonnés de sel et de poivre dans l'huile d'olive chaude des deux côtés et réserver. Rafraîchir avec le vin de Madère et laisser l'alcool s'évaporer.
4. Ajouter les steaks à la sauce. Ajouter le vinaigre de vin de Madère Gallo D.O et le beurre avec le feu éteint. Bien mélanger jusqu'à obtenir une sauce lisse et brillante.
5. Servir les steaks recouverts de la sauce avec le maïs frit, les pommes de terre et les haricots verts sautés.

Produtos utilizados

Vinaigre de Vin de Madère Gallo D.O.

Vinaigres Sélectionnés

Réserve

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide