PavÃ©s d'autruche Ã la forestiÃ¨re

Plats de rÃ©sistance

Posté par: franck

Publiée le : 12/12/2004 8:30:00

PavÃ©s d'autruche Ã la forestiÃ¨re

Pour 2 Personnes

2 PavÃ©s d'autruche
1 Litre de vin rouge
1 oignon.
herbes de provence
4 grosses pommes de terre
100g de champignons de Paris
1 barquette de lardons alumettes
de l'huile d'olive
sel, poivre..etc

PrÃ©paration 24h avant!

Mettre dans une terrine les pavÃ©s d'autruche, puis recouvrire de vin, mettre une pincÃ© d'herbes de provence et l'oignon coupÃ© en lamelles.

24h aprÃ¨s!

Emincer les champignons, puis, dans une grande poele et y verser un peut d'huile d'olive et mettre les champignons Ã suer. Quand ils ont redue pas mal leur eau, rajouter les lardons. Quand les lardons on une belle couleur, mettre les pommes de terre coupÃ©s en cube. Laisser dorer, et rajouter le vin de la marinade par petites doses (au dÃ©but, un verre de vin). Quand il n'y a plus de vin dans la poele, en remettre avec une cuillÃ¨re Ã soupe en arrosant le tout. RÃ©pÃ¨ter Ã§Ã jusqu'Ã ce que les pommes de tere soient cuites.

Pendant la cuisson de la forestiÃ¨re, prÃ©chauffer le gril. Et 10 bonnes minutes avant la fin de la cuisson de la forestiÃ¨re, faites griller les pavÃ©s 3 Ã 5 mn de chaques cÃ´tÃ©s, suivant l'Ã©paisseur des pavÃ©s!

Vous pouvez y mettre du poivre et des herbes sur les paves avant la cuisson. Mais salez qu'aprÃ¨s la cuisson, jamais avant!