

Pavés d'autruche à la forestière

Plats de résistance

Posté par: franck

Publiée le : 12/12/2004 8:30:00

Pavés d'autruche à la forestière

Pour 2 Personnes

2 Pavés 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 alouettes
de l'huile d'olive
sel, poivre..etc

Préparation 24h avant!

Mettre dans une terrine les pavés d'autruche, puis recouvrir de vin, mettre une pincée d'herbes de provence et l'oignon coupé en lamelles.

24h après!

Émincer les champignons, puis, dans une grande poêle et y verser un peu d'huile d'olive et mettre les champignons à suer. Quand ils ont réduit pas mal leur eau, rajouter les lardons. Quand les lardons ont une belle couleur, mettre les pommes de terre coupées en cubes. Laisser dorer, et rajouter le vin de la marinade par petites doses (au début, un verre de vin). Quand il n'y a plus de vin dans la poêle, en remettre avec une cuillère à soupe en arrosant le tout. Répéter jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Pendant la cuisson de la forestière, préchauffer le gril. Et 10 bonnes minutes avant la fin de la cuisson de la forestière, faites griller les pavés 3 à 5 mn de chaque côté, suivant l'épaisseur des pavés!

Vous pouvez y mettre du poivre et des herbes sur les pavés avant la cuisson. Mais sachez qu'après la cuisson, jamais avant!