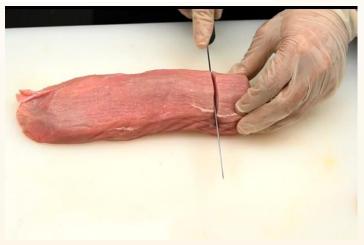
Tournedos œil de ronde de veau MONTPAK

Appétissants, facile à préparer Solution de dîner rapide pour les soirs de semaine chargés!



Préalablement:

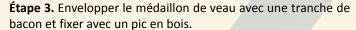
Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser. Si congelé, décongeler au réfrigérateur pendant la nuit.



Étape 1. Couper l'œil de ronde en tranches de 1 " d'épaisseur. Assurez-vous de couper les médaillons de la même épaisseur pour assurer une cuisson uniforme.



Étape 2. Essuyer les médaillons avec du papier absorbant pour éliminer l'excès d'humidité. Badigeonner les deux côtés du médaillon de veau avec de l'huile d'olive extra vierge et assaisonner d'épices à steak. Envelopper les médaillons avec une tranche de bacon. Couper le bacon en fonction de la taille du médaillon.







Étape 4. Dans une grande poêle en fonte ou une poêle épaisse, ajoutez de l'huile pour couvrir un demi-pouce. Utilisez une huile pouvant supporter une chaleur élevée, telle que l'huile de canola. Faire fondre 2 cuillères à soupe de beurre à feu vif.



Étape 5. Ajouter les médaillons à la poêle. Cuire à feu vif en retournant une fois jusqu'à ce qu'elle soit dorée, réduire la température de cuisson à feu moyen et poursuivre la cuisson environ 3 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à la cuisson désirée.

Étape 6. Une fois la cuisson terminée, retirez les médaillons, et laissez reposer 5 minutes. Vous êtes maintenant prêt à assembler vos assiettes.

Étape 7. Facultatif, garder au chaud au four jusqu'au moment de servir.





Pour les amateurs de bacon!

Les recettes peuvent être préparées sans bacon





Pour les amateurs de bacon! Les recettes peuvent être préparées sans bacon

Bon appétit!

