


Steak au four Fête de la bière



Parfait pour la fête de la bière!

Ingrédients de départ

1,500	kg	Steaks de porc (échine, 150 g chacun)
0,200	kg	Poireau, finement émincé
0,150	kg	Crème fraîche/Fromage frais
20	pcs	Lard à cuire, fines tranches

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g	Maricrème à la bière	n° d'art. F453
70 g	Oignons frits	n° d'art. 1160

Instructions

1. Mariner les steaks de porc dans la maricrème à la bière et les poser dans les moules.
2. Déposer les tranches de lard, le poireau, les oignons frits et la crème fraîche ou le fromage frais sur les steaks.

Conseil de préparation

Cuire les steaks dans un four préchauffé à 160° C, pendant 15 à 20 minutes.