



Entrecôte de veau au Prosciutto crudo San Pietro et pommes de terre

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 entrecôte de veau
- 8 tranches de Prosciutto crudo San Pietro
- 8 pommes de terre moyennes
- 8 branches de romarin
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Laver les pommes de terre, les essuyer, les couper en morceaux et les faire cuire à la vapeur pendant 5 minutes.
2. Hacher une partie du romarin et le réserver.
3. Faire chauffer 4 cuillers à soupe d'huile et une noix de beurre dans une grande poêle antiadhésive, ajouter les pommes de terre et la branche de romarin et faites cuire pendant 10 minutes environ.
4. Remuer de temps à autre jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées de tous les côtés.
5. Avant de retirer du feu, salez, poivrez et ajouter le romarin haché.
6. Chauffer un grill à steak et lorsqu'il est bien chaud, y déposer l'entrecôte de veau et la faire cuire pendant 2 minutes de chaque côté.
7. Garnir chaque entrecôte de 2-3 tranches de Jambon cru San Pietro et servir avec les pommes de terre.