



## Bifteck dans la Poêle

Biftek Tava



500 gr de steak  
1 oignon haché finement  
2 tomates  
2 cuillères à soupe de poivre rouge  
3 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 pomme de terre  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de thym  
1 cuillère à café de poivre noir

- # Mettez de l'huile dans une poêle large.
- # Installez les biftecks dans la poêle.
- # Rajoutez sur les biftecks, les piments dénoyauté et coupé en quelque morceaux.
- # Rajoutez sur les piments, les pommes de terre coupé en demi-cercle.
- # Puis rajoutez sur les pommes de terres, les tomates coupé en rond.
- # Fermez le couvercle, puis laissez cuire pendant 20 minutes.
- # Ouvrez le couvercle, rajoutez du poivre noir, du sel, et du thym, puis laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Servez chaud.

N-B : Il ne faut pas ajouter le thym au début, car la cuisson prolongée donne un gout pimenté du thym.