



Entrecôte Aux Épinards

Ispanaklı Antrkot



- ½ kg. de veau entrecôte
- 1 bouquet d'épinards (un demi kg.)
- 2 pommes de terre moyennes
- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- 1 tasse à thé de lait
- 1 cuillère à café de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre noir
- ½ cuillère à café de thym
- ½ cuillère à café de poivron rouge en poudre

- # Placez les entrecôtes préparé en forme de bifteck, dans une poêle non huilé et sans eau. Fermez le couvercle puis placez à basse température. Laissez cuire pendant 1 heure sans ouvrir.
- # Lavez les épinards, filtrez l'eau et coupez finement. Mettez dans une casserole légèrement creux. Versez un peu d'huile d'olive, 1 cuillère à café de sel, et ½ cuillère à café de poivre noir.
- # Fermez le couvercle de la casserole, laissez cuire à basse température jusqu'à que les épinards se ramollissent.
- # Faites bouillir les pommes de terre, épluchez avant qu'elles se refroidissent complètement. Rajoutez du lait et du beurre pour transformer en purée. Rajoutez ½ cuillère à café de sel.
- # Étalez la purée sur les épinards cuits. Saupoudrez du fromage cheddar et du poivron rouge en poudre. Laissez cuire couvert à basse température jusqu'à que le fromage fond.
- # Placez l'entrecôte cuit dans une partie de l'assiette, rajoutez du thym, un peu de sel et le mélange de purée à l'épinard.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez faire cuire au four à 185 degrés.