



Tafelspitz grillé aux tomates ananas

 4 personnes  Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients Cuisson des pâtes

- 2 tomates ananas
- 10 tomates cerises
- 2-3 pleurotes du panicaut
- huile d'olive
- 500 g de romsteak
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- poivre
- persil
- thym

Préparation

Couper les tomates ananas et les pleurotes du panicaut en gros morceaux et les placer dans la poêle avec un peu d'huile d'olive. Saupoudrer d'une pincée de sel et d'une pincée de sucre. Ajouter le persil finement haché et faire sauter. Cela fait, verser le tout dans un bol et mixer jusqu'à obtenir une crème.

Découper la viande en morceaux, saler légèrement et poivrer. Faire chauffer l'huile dans la poêle puis saisir la viande.

Couper un pleurote du panicaut dans le sens de la longueur et le saisir à la poêle. Verser de la sauce crémeuse sur l'assiette. Retirer la viande de la poêle, la découper encore une fois en petits morceaux, la dresser sur la sauce et la garnir de thym. Disposer les champignons et les tomates cerises. Assaisonner le tout d'un peu de sel, asperger de quelques gouttes d'huile d'olive et décorer avec du persil.