

L'art du steak au poivre noir de Madagascar

Ingrédients nécessaires

- 2 pavés de bœuf de qualité (filet ou faux-filet)
- 2 cuillères à soupe de grains de poivre noir de Madagascar
- 1 échalote finement ciselée
- 5 cl de cognac ou d'armagnac
- 10 cl de crème liquide entière (30% MG)
- 20 g de beurre demi-sel
- Une pincée de fleur de sel

Étapes de préparation

- Concasser grossièrement les grains de poivre noir au mortier pour libérer leurs arômes.
- Presser les pavés de bœuf dans le poivre concassé pour bien enrober les deux faces.
- Faire fondre le beurre dans une poêle chaude et saisir la viande selon la cuisson souhaitée.
- Retirer la viande de la poêle et la réserver sous une feuille d'aluminium pour qu'elle reste tendre.
- Dans la même poêle, faire revenir l'échalote, puis déglacer avec le cognac en grattant les sucs.
- Verser la crème liquide et laisser réduire à feu doux jusqu'à obtenir une sauce nappante et onctueuse.
- Napper les pavés de bœuf avec la sauce au poivre juste avant de servir.

Les secrets du chef

- Utilisez impérativement un poivre de Madagascar fraîchement moulu pour garantir une puissance aromatique boisée et fruitée.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson pour éviter de durcir les fibres du bœuf.
- Le temps de repos sous aluminium est crucial : il permet aux sucs de se répartir uniformément dans la viande.
- Accompagnez ce plat de pommes de terre sautées ou d'une purée maison pour absorber la sauce.