



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Tagliata d'entrecôte aux tomates cerises



### Ingrédients pour 4 Personnes

|     |                      |                                       |
|-----|----------------------|---------------------------------------|
| 1   | petit bocal de       | ELVEA Tomates Datterini rouges pelées |
| 1   |                      | oignon rouge                          |
| 2   | gousses d'           | ail                                   |
| 2   | dl                   | vin rouge                             |
| 500 | g de                 | pommes de terre nouvelles             |
|     | branches de          | romarin                               |
| 600 | g de                 | entrecote                             |
|     | cuillères à soupe de | huile d'olive                         |
|     | bouquets             | roquette                              |
|     |                      | poivre                                |
|     |                      | sel                                   |

### Préparation

Émincez l'oignon rouge et l'ail et ajoutez-les au vin rouge.

Placez la viande dans cette marinade et laissez-la mariner pendant 4 heures.

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les grenailles en deux, placez-les dans un plat à four et saupoudrez-les de romarin effeuillé.

Aspergez d'huile d'olive et faites cuire 25 minutes au four.

Retirez la viande de la marinade, épongez-la et faites-la griller brièvement sur un gril très chaud.

Coupez la viande et servez-la avec la roquette, les petites tomates et les grenailles au romarin.

Assaisonnez de sel et poivre.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

