PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE CITRONNÉES AVEC STEAK DE PORC «ARTURO»

★★★★☆ (79)

ENV. 30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pommes de terre

- 800 g de pommes de terre nouvelles, coupées en morceaux dans le sens de la longueur
- 2 cs d'huile de colza HOLL
- un peu de sel & poivre
- un peu de grains de moutarde, noirs
- 2 oignons nouveaux avec leur tige coupés en tranches de 1 cm
- 1 citron, zeste et jus de citron

pesto

- 15 g de pignons de pin grillés
- 40 g d'épinards frais, jeunes pousses
- 1 gousse d'ail
- 3 cs d'huile de colza
- 1 cs de jus de citron
- un peu de sel & poivre

viande

- 4 pièces de Steaks de porc à 150 g (échine filet)
- un peu de sel & poivre
- huile de colza HOLL

PRÉPARATION

1. Préparation des pommes de terre:
Faire cuire les pommes de terre à l'huile à feu moyen en les retournant régulièrement, assaisonner avec sel et poivre, ajouter les grains de moutarde et les oignons et cuire le tout. Rectifier l'assaisonnement avec les zestes et le jus de citron.

2. Préparation du pesto:
Hacher les pignons de pin, les épinards et l'ail au hachoir. Mélanger le tout.

3. Préparation de la viande:
Assaisonner les steaks et les badigeonner d'huile, faire dorer quelques minutes sur les deux faces.

ASTUCE

- **Les pommes de terre nouvelles suisses** sont en saison de juin à août. La recette peut être bien préparée avec des pommes de terre à chair ferme.