

Bavette poêlée aux oignons

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 2 personnes

Préparation: 10 minutes Cuisson: 20 minutes



Les ingrédients:

- 2 bavettes de boeuf de 150g
- 1 gros oignon
- 3 grains d'ails
- huile
- Sel, poivre
- Herbes de provence

Comment faire:



1) Peler et couper finement l'oignon. -



2) Faire revenir l'oignon avec un filet d'huile. Une fois que l'oignon a prit des couleurs rajouter l'ail préalablement haché. Saler poivrer et mettre un peu d'herbes de Provence. -



3) Dans une autre poêle faire cuire la viande à votre gout. Puis mettre la préparation oignon ail par dessus. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2020 - www.simplement-cuisine.fr