



Bœuf

Carpet bag (steak farci aux huîtres)



35 min **30 min** **5 min** **0** **292**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carpet bag

500 g **Steak**
12 unité(s) entière(s)
Huître
3 c. à soupe **Sauce
Worcestershire**
1 c. à café **Jus de citron**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

175 g **Mesclun**
1 c. à soupe **Vinaigre
balsamique**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des carpet bags

- 1 Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huître.
- 2 Décoquiller les huîtres et les mettre dans un bol. Verser la sauce Worcestershire et le jus de citron. Assaisonner de sel et poivre.
- 3 Créer une poche à l'intérieur de chaque steak en y insérant la lame d'un couteau filet de sole dans l'épaisseur de la viande.
- 4 Farcir chaque steak avec 3 huîtres et fermer l'ouverture avec un cure-dent.
- 5 Assaisonner les steaks de sel et poivre des deux côtés.
- 6 Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire dorer les steaks, environ 2 minutes sur chaque face.

Étape 2

Dressage

- 1 Mélanger dans un bol l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et l'eau. Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe
- 2 Mettre le mesclun dans un saladier et arroser avec la vinaigrette. Mélanger.

3 Enlever les cure-dents des steaks. Dresser les carpet bags dans des assiettes individuelles et servir avec un peu de mesclun. Déguster sans attendre.