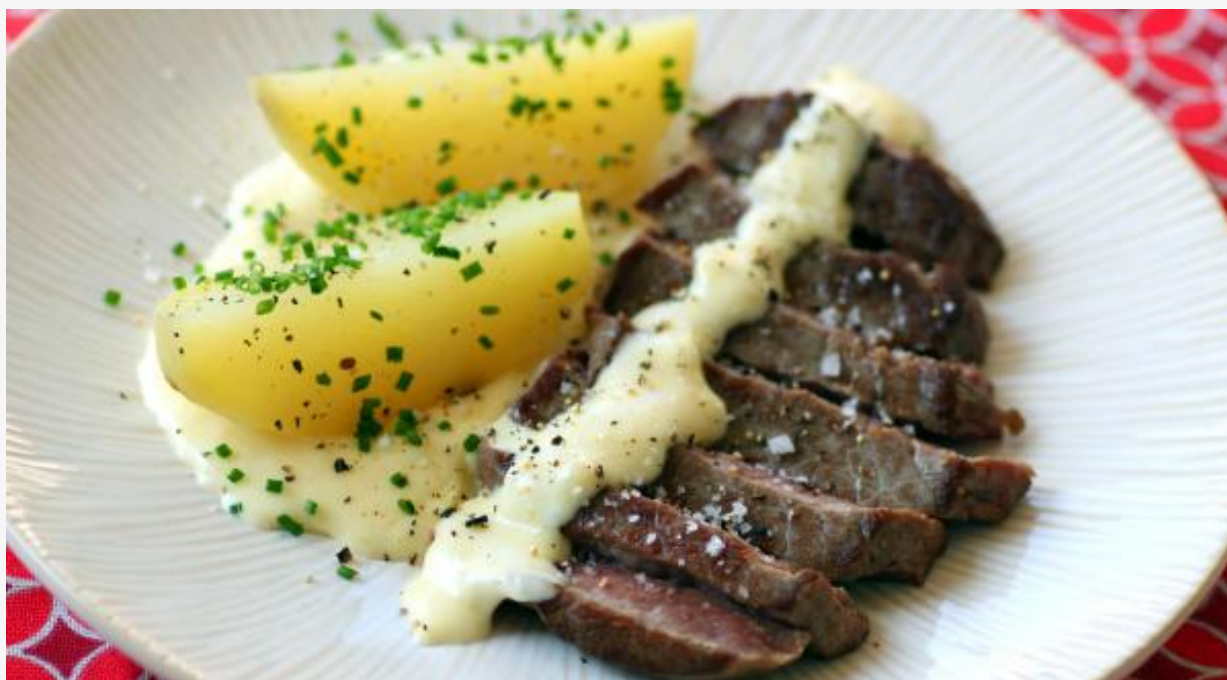




Viandes variées

Pavé de cheval au munster



45 min **20 min** **25 min** **0** **585**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pavé de cheval

600 g **Pavé(s) de cheval**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la crème de munster

75 g **Munster**
30 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 **Pomme(s) de terre**
10 tige(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation de l'accompagnement

- 1 Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe et les couper en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Les faire cuire à l'aide d'un cuit-vapeur pendant 20 minutes.

Étape 2

Préparation de la crème de munster

- 1 Verser la crème dans une casserole et faire chauffer sur feu doux. Couper le munster en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur, les mettre dans la casserole.
- 2 Remuer à l'aide d'une cuillère en bois sur feu doux, jusqu'à ce que le munster fonde et s'incorpore bien à la crème.
- 3 Mettre la noix de muscade puis assaisonner de sel et de poivre. Réserver au chaud.

Étape 3

Cuisson du pavé de cheval

- 1 Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire dorer les pavés de cheval pendant 2 minutes de chaque côté.

Saler et poivrer, puis réserver au chaud.

Étape 4

Dressage

- 1** Ciseler finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Couper les pavés en tranches à l'aide d'un couteau de chef. Les dresser sur des assiettes individuelles et les napper de crème de munster.
- 3** Accompagner de pommes de terre et parsemer de ciboulette. Déguster bien chaud.