

## La recette de Kathrin : steak Natura Beef aux chanterelles

Pour 4 personnes

### Ingrédients

4	romsteaks (d'env. 180 g)
400 g	de chanterelles
1	échalote
2 cs	de beurre
	sel et poivre
	mélange d'épices pour viande
1 cs	de beurre à rôtir
100 g	de fromage râpé (Sbrinz AOP ou parmesan)

### Préparation

- Nettoyer les chanterelles, hacher finement l'échalote.
- Faire revenir l'échalote dans le beurre chaud, ajouter les chanterelles et les faire brièvement revenir. Saler, poivrer et réserver.
- Assaisonner la viande et la saisir dans le beurre à rôtir chaud 1 minute par face. Sortir la viande de la poêle et réserver dans un plat préchauffé.
- Cuire la viande 25 minutes dans le four préchauffé à 80 °C.
- Sortir la viande du four et augmenter la température à 220 °C.
- Répartir les chanterelles sur les steaks, parsemer de fromage râpé et gratiner au four pendant 4 minutes.



(Photo : [www.ninamattli.ch](http://www.ninamattli.ch))

### Accompagnement

Servir avec des spätzli aux épinards ou du riz pilaf.

#### Livre de cuisine

##### « Kathrins Natura-Beef Fleischküche »

Cette recette se trouve à la page 22 du livre de cuisine « Kathrins Natura-Beef Fleischküche » (Les pièces de viande Natura Beef de Kathrin ; en allemand). Paysanne bio et gagnante de la cinquième saison du pendant suisse alémanique de l'émission « Dîner à la ferme », Kathrin Sprecher est connue pour son art culinaire. Elle a créé un recueil de 54 recettes à base de Natura-Beef dans la série « Landfrauen kochen » (Les paysannes cuisinent). À côté des recettes, l'ouvrage donne de nombreux conseils et informations sur la viande et l'élevage allaitant. Il peut être commandé dans le shop de notre site internet (en allemand seulement).