

Biftecks aux oignons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Originare d'Asie Centrale, l'oignon est cultivé depuis plus de 5000 ans. Il était très apprécié des Égyptiens et possédait, aux yeux des Grecs, de grandes vertus ! L'oignon est un légume très présent dans notre cuisine et parfume nos plats pour notre plus grand plaisir !

Ingrédients

- 4 biftecks
- 3 oignons
- 5 cl de vinaigre
- 50 g de beurre
- sel
- poivre 5 baies

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les oignons en fines lamelles. Faites fondre 40g de beurre dans une poêle et faites-y revenir les oignons sur feu doux pendant 10 minutes. Réservez-les!
- 2 Faites fondre le reste du beurre dans la même poêle. Faites-y revenir les biftecks à votre goût! Salez, poivrez et donnez un tour de moulin de 5 baies.
- 3 Dressez les oignons sur un plat et posez les biftecks par-dessus! J'ai accompagné mes biftecks aux oignons d'une jardinière de légumes servie dans une mini cocotte. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

