

Coeur de rumsteak pizzaïola

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 20 mn

Le coeur de rumsteak fait partie des viandes généralement maigres mais très savoureuses. Il est, bien souvent, épais, mais se prépare très facilement.

Ingrédients

- 4 coeurs de rumsteak
- 300 g de tomates - pelées
- sel
- poivre
- origan
- marjolaine
- 4 gousses d'ail
- 40 g de beurre

Préparation

- 1 Coupez les coeurs de rumsteak en tranches fines. Pelez, lavez et hachez les gousses d'ail Écrasez grossièrement les tomates pelées.
- 2 Faites revenir à feu vif les coeurs de rumsteack dans une poêle avec la moitié du beurre 2 minutes sur chaque face. Réservez-les au chaud.
- 3 Mettez le reste de beurre dans la poêle et faites fondre l'ail haché. Ajoutez-y les tomates pelées. Salez, poivrez. Saupoudrez de marjolaine et d'origan. Laissez cuire sur feu doux 10 minutes.
- 4 Au bout de ce temps remettez les coeurs de rumsteak dans la poêle. Laissez sur le feu 2 minutes, mettez sur votre plat de service et servez aussitôt.
- 5 J'ai choisi de servir des frites en accompagnement de mes coeurs de rumsteak pizzaïola ! 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

