



4 personnes



20



20

Entrecôte grillée et frites maison

Pelez, lavez et coupez les pommes de terre.

Lavez-les une seconde fois et séchez-les.

Placez-les dans l'huile de cuisson une première fois.

Réservez-les le temps de pendant la préparation de la viande.

Poêlez les entrecôtes dans une poêle beurrée entre 5 et 10 mn.

Passez les frites une seconde fois, dans l'huile bien chaude jusqu'à coloration.

Salez les entrecôtes et les frites.

Dégustez.

4 entrecôtes

1 kg de pomme de terre à frites

huile de friture

sel