LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Bavette d'aloyau chimichurri, pimiento de padron et roseval

Pour 2 personnes | **Très facile**

35 min | **8.34€ La portion** (prix indicatif)

La sauce Chimichurri est la sauce la plus typique en Argentine pour accompagner toutes les grillades.
Nous vous dévoilons une astuce de cuisson pour obtenir de belles "rondelles" de pomme de terre fondantes et savoureuses, avec un goût délicat de beurre et d'ail. Un régal !

Les ingrédients

- **30 g** de Beurre doux
- **400 g** de Pomme de terre rouge
- **2 pièce** de Bavette de boeuf d'aloyau
- **200 g** de Piment padron frais
- **80 g** de Sauce chimichurri

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 20 min | **Attente :** 0 min

1. Les pommes de terre :
   Pelez et tranchez les pdt en rondelle.
   Disposez les pdt bien à plat sur le fond d'une casserole en faisant attention à ne pas les superposer.
2. Percez une gousse d'ail avec un couteau pour libérer les saveurs.
3. Couvrir à hauteur avec de l'eau froide, rajoutez 30 g de beurre doux et la gousse d'ail. Salez.
4. Laissez frémir à couvert sur feu doux jusqu'à ce que les pdt soient fondantes, soit 10-15

min environ.
Une fois les pdt cuites, éteignez le feu et réservez avec le couvercle pour les maintenir au chaud.

5. Les padron :
Chauffez de l’huile d’olive.
Faites revenir les padron et les saler en fin de cuisson.

6. La bavette :
Faites chauffer une poêle, saisissez les bavettes et faites les cuire selon votre convenance.

7. Servez la viande avec les PDT, les padron… et la sauce chimichurri !