

# CAPELLINI SAUCE AU POIVRE



## ASTUCE DE CUISSON

Pour un steak bien cuit, mais pas "desséché" à la poêle et qui n'a au final plus vraiment de goût... je vous propose la cuisson... au four ! La viande est ainsi bien cuite, elle reste moelleuse et surtout ça permet de pouvoir l'assaisonner 😊 Si ça vous intéresse, il faut commencer par là.

Placez le steak dans un plat à four. Assaisonnez-le comme vous souhaitez (pour moi, un peu de sel, de poivre 5 baies et de persillade) et enfournez 12 min à 200°C. Vous pouvez commencer le reste de la recette pendant que ça cuit 😊 Lorsque le four sonnera, retournez le steak, assaisonnez l'autre face, et prolongez la cuisson de 10 minutes...



TEMPS DE PREPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

- 100 g capellini (ou pâte longues)
- 1 cube bouillon de légumes
- 20 cL crème fraîche
- poivre à steak, poivre 5 baies
- en option -
- piments séchés en moulin (ou piment en poudre)
- accompagnement -
- 2 steak hachés
- persillade (ail, persil)
- sel, poivre 5 baies

Pour la sauce au poivre, remplissez d'eau une sauteuse ou une poêle à bords hauts, ajoutez un cube de bouillon de légumes et portez à ébullition.

Aux premiers bouillons, mélangez pour que le cube se dilue dans l'eau. Sur feu moyen, ajoutez la crème fraîche, mélangez. Ajoutez 3 c. à soupe de poivre à steak et recouvrez la surface de poivre 5 baies du moulin.

En option, ajoutez 4 tours de moulin de piments séchés (attention, pas plus !)

Laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Une fois la sauce colorée et épaisse, baissez sur feu très doux pour maintenir au chaud.

Lancez la cuisson des pâtes. Avec cette sauce, je vous conseille plutôt des pâtes longues (capellini, spaghetti, linguini)

Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les et versez dans un plat de service. Si vous mangez seulement des pâtes, versez la totalité de la sauce, mélangez-bien et dégustez pendant que c'est chaud 😊

Si vous avez préparé des steaks pour accompagner les pâtes, versez les pâtes cuites dans un plat de service.

Ajoutez les 3/4 de la sauce au poivre et mélangez bien.

Servez les pâtes avec les steaks et versez le reste de sauce sur la viande 😊

Bonne dégustation !

