

STÖCKLI KUPFER

TAB00207/5



TAB00207-1



Rückseite



TAB00207-2



Rückseite



TAB00207-3



Rückseite



TAB00207-4



Rückseite

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz
Firma	Terza Zündholz AG St. Margrethen	Seite	1/2



STÖCKLI KUPFER

TAB00207/5




TAB00207-5

**Steak fiambé –
régal des hommes**

Préparez-vous par personne un steak de veau ou de porc de 150 à 200 g que vous enduirez de moutarde des deux côtés. Faites fondre un bon morceau de beurre dans la poêle à fiamber et faites légèrement dorer le steak des deux côtés, pendant 8 à 10 minutes. (Important: les steaks ne doivent pas être complètement cuits sinon ils seront secs!) Ajoutez ensuite environ 1 cuiller à soupe d'ognon finement coupé et une gousses d'ail hachés. Saupoudrez de paprika. Faites revenir le tout et arrosez les steaks avec un bon cognac que vous flambez. – Dès que la flamme s'éteint, retirez les steaks et préparez la sauce: ajoutez une noix de beurre et mouillez avec de la crème fraîche (1/2 l par steak). Remettez à votre goût, chauffez bien, puis déposez les steaks dans la sauce et servez. Accompagnez de pâtes au dent ou de riz à l'été. Un mets de gourmets!

Méduse Stöckli 7580 et 7771

Rückseite

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz	
Firma	Terza Zündholz AG St. Margrethen	Seite	2/2	