

# Pavé de Bœuf, Chèvre Façon Maître d'Hôtel, Écrasé de Pommes de Terre aux Olives



Pour  
**6 personnes**



Préparation  
**20 minutes**



Cuisson  
**25 minutes**

## Ingédients

<b>Tost'O'Chèvre</b>	
<b>Soignon Professionnel</b> .....	200 g
<b>Pièces de pavé de bœuf</b> <b>de 150 g</b> .....	6
<b>Pommes de terre charlotte</b>	900 g
<b>Lait demi-écrémé</b> .....	10 cl
<b>Pétales de tomate confite</b> .....	12
<b>Olives noires dénoyautées</b> ..	40 g
<b>Oignons nouveaux</b> .....	2
<b>Huile d'olive</b> .....	5 cl
<b>Gros sel</b> .....	20 g
<b>Fines herbes hachées</b>	
<b>Sel, poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

### Pour l'écrasé de pommes de terre :

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en gros cubes, puis les rincer.
- Les disposer dans une grande casserole, recouvrir d'eau froide et ajouter le gros sel. Cuire les pommes de terre à frémissement jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Vérifier la cuisson en piquant l'intérieur avec un couteau : il doit s'enfoncer sans résistance.
- Pendant ce temps, émincer les olives et la cive des oignons. Tailler les tomates confites en brunoise et ciseler les bulbes des oignons.
- Faire chauffer le lait.
- Égoutter les pommes de terre, puis les écraser à l'aide d'un presse-purée en ajoutant progressivement le lait et l'huile d'olive. Mélanger ensuite la garniture avec l'écrasé.

### Pour la viande :

- Assaisonner les pavés de bœuf avec du sel fin.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, puis colorer les pavés sur toutes les faces.
- Les débarrasser sur un tapis de cuisson, puis les enfourner durant 6 à 8 minutes. À la sortie du four, poivrer les pavés puis laisser reposer sous un papier aluminium pendant 5 minutes.
- Dresser le pavé de bœuf sur une grande assiette plate et déposer une cuillère à café de Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel saupoudré de fines herbes hachées sur le dessus du pavé.
- Disposer l'écrasé de pommes de terre à côté du pavé à l'aide d'un cercle.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

Pour réaliser  
cette recette



Tost'O'Chèvre