

Bavette d'ailoyau & farfalles



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 5 min – Cuisson : 2*2 min + 10 min pour les pâtes



2 bavettes



200g farfalles



2 ails



25g beurre



4 càs H.
olive



Poivre et sel

Préparation

1. Ciseler 2 gousses d'ail. Réserver.
2. -
- 3. Les farfalles**
4. Faire bouillir une casserole d'eau avec un cube Or et un couvercle.
5. Peser environ 200g de pâtes. Les plonger 10 min dans l'eau bouillante.
6. Eteindre le feu et laisser les pâtes gonfler 3 à 5 min suivant goût pour le « al dente ».
7. Garder un verre de bouillon, puis égoutter les pâtes.
8. Les remettre dans la casserole avec le verre de bouillon.
9. Rajouter 1 ail ciselé et 2 càs d'huile d'olive. Remuer, garder au chaud (Bain marie)
10. -
- 11. Les bavettes**
12. Faire chauffer une poêle avec le beurre et l'huile.
13. Une fois bien chaude, dorer les bavettes 2 min par face.
14. -
15. Disposer les bavettes dans 2 assiettes, rajouter une noix de beurre, et l'ail restant.
16. Rajouter les farfalles, servir de suite.

* * * 20 janvier 2023 * * *