

STEAK AU POIVRE

INGREDIENTES

- 2 medalhões de filé mignon
- 1 dose Conhaque
- 10 g de pimenta do reino preta em grão
- 200 ml creme de leite fresco
- 20 g de mostarda tipo Dijon (opcional)
- 20 ml azeite
- Sal à gosto

MODO DE PREPARO

- Amarre com barbante as peças de filé para garantir seu formato e tempere com sal
- Sele todas as faces dos medalhões na frigideira com um pouco de azeite e finalize no forno
- Finalize o molho com a adição da mostarda (opcional) e sirva sobre a carne assim que sair do forno

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4236-steak-au-poivre.html>