

Rumsteak aux girolles, mozza et sauge

Pour 4 personnes

4 pavés de rumsteak

250g de girolles

8 à 10 feuilles de sauge

2 cuil à soupe de crème liquide entière

250g de mozzarella di buffala

Sel, poivre

Lavez et coupez les girolles. Egouttez et coupez la mozzarella en tranches

Versez un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y frire les feuilles de sauge à feu vif puis retirez-les.

Faites revenir les girolles à feu moyen à la place des feuilles de sauge pendant quelques minutes, ajoutez les pavés de rumsteak dans la poêle et faites-les cuire 3 minutes de chaque côté. Salez et poivrez à votre convenance, ajoutez le crème liquide et déposez les tranches de mozzarella sur la viande laissez fondre quelque instants et ajoutez les feuilles de sauge au moment de servir.