



## STEAK À LA PROVENÇALE, PIPERADE AU BASILIC

### INGRÉDIENTS

- 10 steaks à la provençale SOJASUN
- 1,5 kg de poivrons émincés
- 4 gros oignons émincés
- 10 gousses d'ail écrasées
- 5 tomates coupées en dés
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 botte de basilic ciselé
- Thym, laurier PM
- Sel, poivre PM

### PROGRESSION

10 //

Faire revenir dans une sauteuse les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates, laisser cuire quelques minutes. Ajouter les poivrons, l'assaisonnement, le thym et le laurier. Laisser compoter à feu doux.

Snacker les steaks. En fin de cuisson de la piperade, ajouter le basilic.

