Steak grillé épicé carpaccio de tomates et cubes de pommes de terre frits

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 tomates cœur de bœuf
huile d'olive
1 cuillère à soupe vinaigre de vin rouge
1 1⁄2 cuillères à soupe fleur de sel
poivre noir
1 oignon rouge (petit, émincé)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
4 pommes de terre (grosses)
1 steak t-bone
2 cuillères à soupe de piment d'Espelette
huile de friture

Méthode de préparation

1. **Coupez les tomates en fines rondelles et arrosez-les d'une cuillère à soupe d'huile d'olive et d'une cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge. Assaisonnez-les de ½ cuillère à soupe de fleur de sel et de poivre noir. Ajoutez l'oignon rouge et le persil plat.**
2. **Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes de la taille d'un dé. Lavez les cubes de pommes de terre et séchez-les bien.**
3. **Badigeonnez le steak (ou les steaks) d'huile d'olive, de piment d'Espelette et d'une cuillère à soupe de fleur de sel. Chauffez une poêle à griller (ou le barbecue) et grillez le(s) steak(s) à feu vif jusqu'à ce que les deux faces soient bien caramélisées. Laissez reposer le(s) steak(s) quelques instants sous une feuille d'aluminium.**
4. **Pendant ce temps, faites dorer les cubes de pommes de terre à l'huile à 180 °C.**
5. **Coupez le steak en tranches. Accompagnez le steak de carpaccio de tomates et de cubes de pommes de terre.**