

## **La plancha de boeuf au pesto**

### **Pour 4 personne(s)**

- 600 g de tendre de boeuf ou un morceau de boeuf à fondue
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 oignon rouge
- 3 C à S de pesto
- 250 g de tomates cerise
- 125 g de roquette ou une salade romaine
- 1 gousse d'ail écrasée

Couper la viande en très fines tranches et la mettre à mariner avec le pesto et l'ail pendant au moins 3 heures.

Couper les poivrons en deux, ôter les graines et les filaments blancs et couper les en lanières. Peler et émincer l'oignon rouge.

Laver les tomates cerise et la salade et les disposer dans un grand saladier. Assaisonner d'un filet de citron et d'un peu d'huile d'olive.

Mettre à chauffer la plancha. Badigeonner d'huile d'olive. Commencer ensuite par faire revenir les oignons et les poivrons. Lorsqu'ils sont tendres mais encore croquants, mettre la viande et remuer sans cesse pendant quelques minutes. Retirer les légumes et la viande et mélanger avec la salade et les tomates.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir aussitôt.