**Steak frites**

**steak  
pommes de terre  
salade  
mayonnaise  
tomates  
beurre  
poivre et sel**

Coupez les frites à la main et essayez de les faire toutes de la même épaisseur, un peu moins d'un pouce. La longueur est sans importance. Faites frire les frites en portions pour la première fois 3 à 4 minutes à 150°C. C'est pour les "pocher", les cuire à l'intérieur.

Laissez-les refroidir et, pendant ce temps, lavez la salade. Enlevez les morceaux durs. Mélangez la salade avec quelques cuillères à soupe de mayonnaise. Vous pouvez également la mettre sur la table sans la traiter, avec la mayonnaise en pot. Coupez les tomates en morceaux et retirez les graines.

**Les steaks**. Il s'agit de steaks sérieux, d'une épaisseur de quelques centimètres au moins. Des morceaux de viande si fins comme des feuilles de papier, cela n’accorde pas avec ce monument national.

Amenez la viande à température ambiante. Frottez les morceaux avec du sel et du poivre. Choisissez une poêle adhésive. Augmentez le feu et laissez un gros morceau de beurre pétiller. Placez les steaks dans la poêle sans les piquer avec une fourchette. Assurez-vous que la casserole est complètement remplie de viande et restez à l'écart pendant au moins 2 minutes ! Ne pensez même pas à les soulever.

Puis retournez les steaks et laissez-les frire à nouveau pendant 2 minutes. Il faut maintenant choisir. Baissez le feu.

Pour les saillants, faites-les cuire pendant 1 minute de chaque côté, pendant 2 minutes au point et 3 minutes pour le bien cuit.

Eloignez la casserole du feu, mettez le couvercle dessus et laissez-la couverte pendant une dizaine de minutes. En attendant, faites frire les frites une deuxième fois.

Faites-les frire et maintenant à 180°C. L'objectif est que l'extérieur se colore joliment et qu'elles deviennent croustillantes. Vous devez juger cela à vue. Restez donc près de votre friteuse et secouez les frites plusieurs fois pour juger si elles sont suffisamment dorées.

Sortez-les à temps avant que les sucres des frites ne commencent pas à caraméliser. Cela n'est ni agréable, ni savoureux, ni sain.

**Dans l’assiette**. Un steak, des frites, une portion de laitue, de la mayonnaise et quelques morceaux de tomate. Encore un peu de sel sur les frites et voilà, le plat national belge le plus typique se trouve sous votre nez !