



Bavettes de bœuf au parfum de bière et mélasse

PORTIONS

4

MARINAGE

1 heure

TEMPS DE CUISSON

8 minutes

Une belle pièce de viande pour les friands de barbecue! Mariné au préalable, ce morceau de surlonge à la texture filandreuse gagne à être dégusté saignant pour en apprécier toute la saveur. Escortée de pommes de terre-surprises, cette exquisite grillade volera la vedette dans l'assiette estivale.

Ingrédients

4 bavettes de boeuf de 180 g (environ 1/3 de lb) chacune

Pour la marinade:

250 ml (1 tasse) de bière blonde

30 ml (2 c. à soupe) de sauce HP

15 ml (1 c. à soupe) de mélasse

10 ml (2 c. à thé) d'ail haché

1 oignon vert émincé

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- Avec un couteau, faire quelques incisions de 0,5 cm (1/4 de po) de profondeur dans le sens contraire des fibres des bavettes, des deux côtés des morceaux de viande.
- Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade. Transférer la moitié de la marinade dans un sac hermétique. Ajouter les bavettes et laisser mariner au frais 1 heure ou jusqu'à 12 heures idéalement. Réserver l'autre moitié de la marinade au frais (elle servira à badigonner en cours de cuisson).
- Au moment de la cuisson, préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée. Égoutter la viande et jeter la marinade.
- Sur la grille chaude et huilée, cuire les bavettes de 3 à 4 minutes de chaque côté en les badigeonnant avec la marinade réservée toutes les 2 minutes.