

# Sauce à steak « Le secret du chef »

- On appelle cette sauce à steak, le secret du chef... Elle est si bonne et facile à faire!



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
15 MIN

PORTION  
1 TASSE

## Ingrédients :

- 8 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 petite échalote (française ou de Ste-Anne) hachée finement
- 5 tiges de ciboulette hachée finement
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 à 3 cuillères à soupe de raifort
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 3 cuillères à thé de thym frais émincé
- Une pincée de poivre de cayenne
- Sel et poivre au goût

## Préparation :

1. Fouettez tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
2. Laissez la sauce reposer pendant 10 minutes et fouettez à nouveau. Ça va permettre au beurre de refroidir et d'épaissir un peu.
3. Servir avec un bon steak!
4. Conserver au réfrigérateur et réchauffer au micro-ondes en intervalle de 15 secondes.

*Voici une recette que vous devez absolument ajouter à votre livre de recettes personnel pour*

*toutes les bons steaks que vous allez faire pendant l'été! C'est si bon...*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)