

Steak au beurre à l'ail parfait (friteuse à air chaud)

- La recette de steak au beurre à l'ail parfait (À la friteuse à air chaud)!



Ingrédients :

- 2 steaks Ribeye (entrecôte)
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Beurre à l'ail :

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre ramolli
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- 1/2 cuillère à thé de sel (optionnel)

Préparation :

1. Préparer le beurre à l'ail en mélangeant tous les ingrédients ensemble. Placer dans un papier parchemin. Rouler et mettre au réfrigérateur.
2. Laissez reposer les steaks pendant 20 minutes à la température de la pièce. Badigeonner d'un peu d'huile, de sel et de poivre.
3. Préchauffer votre friteuse à air chaud à 400 °F (200 °C).
4. Faire cuire pendant 12 minutes en retournant à la mi-cuisson.
5. Sortir. Placez le beurre à l'ail sur les steaks et laissez reposer 5 minutes.
6. Déguster !

“

Vous n'aviez jamais pensé à faire cuire votre steak dans votre friteuse à air chaud? Je vous invite vraiment à l'essayer, le résultat est DÉLICIEUX!

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