

Steaks au BBQ comme dans les grands restaurants

- Les steaks au BBQ comme dans les grands restaurants!



PRÉPARATION
1H

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
1H20

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 4 morceaux de viande de qualité (filet mignon, bifteck, etc..)
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de sauce soya
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- **Épices a steak de Montréal** (style Clubhouse)

Préparation :

1. Dans un grand sac ziplock, mélangez tous les liquides afin de faire la marinade.
2. Piquer les morceaux de viande, ajouter les épices à steak et déposer dans le sac ziplock. Bien mélanger.
3. Faites mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
4. Sortez les steaks du réfrigérateur 30 à 45 minutes avant la cuisson afin qu'ils prennent la température de la pièce. C'est important afin de s'assurer que la viande soit bien tendre.
5. Faites préchauffer le four à 220 °F (110 °C).
6. Faites cuire à feu vif sur le BBQ. Pas trop longtemps, mais assez pour que l'extérieur soit foncé et que l'intérieur soit saignant ou rosé.
7. Mettre au four à feu doux pendant 10 à 15 minutes. Ils deviendront tendres et juteux. Vous pourrez le couper à la fourchette.

Vous pouvez l'accompagner d'une bonne **sauce au poivre**.

“

Vous avez envie d'un bon steak juteux et qui se coupe à la fourchette comme dans les grands restaurants? Cette recette est parfaite! Vous ne ferez plus jamais des steaks d'une autre façon...

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