

Filet mignon beurre et romarin

- La meilleure recette de filet mignon beurre et romarin!



Ingrédients :

- 6 morceaux de filet mignon
- 4 cuillères à soupe de beurre salé à température pièce
- 1 cuillère à soupe de romarin frais
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de sel kosher
- 2 cuillères à thé de poivre noir du moulin
- 2 cuillères à thé de poudre d'ail

Préparation :

1. Dans un bol de taille moyenne, combinez le beurre, l'ail et le romarin. Bien mélanger.
2. Rouler le beurre dans un papier Saran Wrap et mettre au réfrigérateur.
3. Sortir les filets mignons du réfrigérateur et les laissez reposer à température pièce pendant 20 minutes.
4. Dans un petit bol, combinez le sel, le poivre noir et la poudre d'ail. Saupoudrez environ 1 cuillère à thé sur les filets mignons. De tous les côtés...
5. Sur votre BBQ, préchauffez les brûleurs de gauche à feu élevé et laissez ceux de droite éteints.
6. Badigeonner les grilles d'un peu d'huile d'olive.
7. Faites cuire les filets mignons à chaleur directe pour environ 3 minutes. Puis, faites leur faire un quart de tour (pour créer des marques de croix) et laissez cuire un

autre 3 minutes.

8. Retourner les filets mignons et cuire un autre 5 minutes.
9. Transférer du côté indirect du BBQ (à droite).
10. Sortez le beurre du réfrigérateur et coupez en 6 morceaux.
11. Déposer les morceaux de beurre directement sur vos filets mignons.
12. Laissez fondre et terminer la cuisson à votre goût.

“ *Un guide complet pour faire des fabuleux (et délicieux) filets mignons sur le BBQ...*

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

