

metro



Steak de l'enfer

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

SALSA :

- 3 Tomates mûres

- 1 Oignon moyen, coupé en quartiers

- 2 Gousses d'ail, émincées

- 3 Piments forts

- 45 ml (3 c. à soupe) Coriandre fraîche, hachée grossièrement

- 15 ml (1 c. à soupe) Jus de lime, fraîchement pressé

- 4 Biftecks d'ailou ou de surlonge

- 4 Grandes tortillas nature (ou 8 petites tortillas)

Préparation

Préparer le grill pour une cuisson directe à température élevée.

Quand le barbecue est prêt, brosser et huiler la grille.

Faire griller les tomates, l'oignon, l'ail et les piments de 6 à 8 minutes en les retournant quelques fois.

Retirer les légumes quand la peau est grillée.

Mettre dans le mélangeur les piments, les tomates, les oignons, l'ail et la coriandre et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée.

Ajouter le jus de citron vert, puis saler et poivrer au goût.

Verser la salsa dans des petits bols.

Saler généreusement les steaks, les déposer sur la grille huilée et faire grillée huilée et faire griller de 2 à 4 minutes de chaque côté pour un steak mi-saignant.

Pendant ce temps, faire griller les tortillas sur la grille environ 20 secondes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, souples et bien dorées.

Servir les steaks avec les petits bols de salsa et les tortillas.

Source : Une recette de Zeste



Accords vins et mets



Aromatique et charnu

Ces vins corsés à la couleur intense expriment des arômes puissants et complexes de fruits d'épices, parfois accompagnés de notes boisées. Ils présentent une bonne structure tannique et une sensation veloutée en bouche.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
