



T-bones, sauce barbecue fumée

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

6 minutes

Rien de tel qu'une sauce barbecue maison pour s'offrir les meilleurs T-bones en ville!

Ingrédients

- sel et poivre au goût
- 4 biftecks d'ailoyau («T-bones») d'environ 2 cm (3/4 de po) d'épaisseur

Pour la sauce barbecue fumée:

- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de ketchup
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'oignons
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce HP
- 5 ml (1 c. à thé) de fumée liquide

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 2 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce barbecue.
- 3 Saler et poivrer les biftecks.
- 4 Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer les biftecks et les badigeonner des trois quarts de la sauce barbecue. Fermer le couvercle et cuire de 3 à 4 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante, en badigeonnant les biftecks du reste de sauce barbecue à mi-cuisson.
- 5 Déposer les biftecks dans une assiette. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium, sans serrer, et laisser reposer de 3 à 4 minutes avant de servir.