

metro



Biftecks aromatisés au beurre de basilic

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten



Sans Lactose

4 | 0:12 | 0:10 | 0:22
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

45 g Beurre non salé à la température ambiante
(1 1/2 oz)

5 ml Jus de lime frais
(1 c. à thé)

5 ml Zeste de lime râpé
(1 c. à thé)

30 ml Basilic frais, haché
(2 c. à soupe)

1/2 Gousse d'ail, hachée

Au goût, sel et poivre

4 Biftecks de contre-filet

Préparation

À l'aide d'une fourchette, mélanger tous les ingrédients à l'exception des biftecks.

Étendre uniformément la préparation sur une assiette et réfrigérer. Lorsque le beurre est dur, le couper selon la forme désirée. Conserver les pièces de beurre réfrigérées jusqu'au moment du service.

Préchauffer la grille du barbecue à médium.

Déposer les biftecks de contre-filet et cuire 3-5 min par côté selon la cuisson désirée.

Garnir chaque pièce de viande d'un morceau de beurre.

Source : Metro

Accords vins et mets



Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées

(pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© 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

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.