

Entrecôte de boeuf au chili, beurre coriandre

Pour ceux qui aiment la viande pour la viande, voici une recette simple, mais dont la qualité des ingrédients fera toute la différence.



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

30 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1,3 Kg d'entrecôte de boeuf +/- 4 ou 5 cm d'épaisseur

Pou la marinade

- 3 c.a.s de chili powder de qualité
- 1 c.a.s de poudre d'ail
- 1 c.a.s d'oignons en poudre
- 1/2 cup d'huile d'olive

Pour le beurre

- 150 gr de beurre non salé ramoli
- 1 échalote émincée
- 1 bouquet de coriandre fraîche haché
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 c.a.s d'huile d'olive

INSTRUCTIONS

1. Minimum 2 heures avant de manger, nous allons préparer le beurre. Dans une petite casserole faite chauffer une c.a.s d'huile d'olive et ajouter l'échalote, l'ail et la coriandre. remuez pendant 3 à 5 minutes pour que l'échalote soit molle. retirez du feu et laissez refroidir. Quand l'ensemble est froid, ajoutez-y le beurre et mélangez. Je fais ensuite un boudin dans du plastique alimentaire et je mets au frigo jusqu'au moment de servir. Cela permet d'avoir de belles tranches bien rondes.
2. Une heure avant de cuire la viande, nous allons préparer la marinade. Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte lisse. étalez cett marinade sur votre viande et couvrez d'aluminium ou de plastique alimentaire, et réfrigérez.
3. Préparez votre BBQ pour une cuisson directe en laissant une zone froide disponible. Quand le BBQ est bien chaud, grillez vos steak +/- 4 ou 5 minutes de chaque côté pour une viande saignante.
4. J'accompagne cette viande de maïs grillé et d'une salade Ceasar, mais vous pouvez choisir n'importe quel autre accompagnement de votre choix.

