

Entrecôte grillée infernale



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

10 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Belge



INGRÉDIENTS

- 4 entrecôtes bien persillées
- sel/poivre ou rub au choix
- Pour la sauce infernale:
 - 2 échalotes émincées
 - 2 tomates coupées en morceaux
 - 1 boîtes de poivre vert frais
 - 1 verre de vin blanc sec
 - 20 cl de crème fraîche

INSTRUCTIONS

1. Préparez la sauce: Dans une petite casserole, faites fondre le beurre et ajoutez les échalotes. Lorsqu'elles sont translucides, ajoutez les tomates, le poivre vert, 1 c.à.s. de jus de poivre vert et le vin blanc. Faites réduire de moitié et terminez en mélangeant la crème fraîche. Gardez au chaud.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Salez et poivrez la viande (ou frottez-la avec un rub au choix si vous préférez)
3. Lorsque le BBQ est bien chaud, grillez vos entrecôte directement au-dessus de la flamme, 3 minutes de chaque côté. Fermez ensuite la trappe et insérez la sonde de température dans la viande. Fermez le couvercle du BBQ jusqu'à ce que la température interne de la viande soit de 50°C (120°F).
4. Laissez reposer la viande 5 minutes et servez.



MOTS CLÉS

entrecôte, poivre vert