

# Rib eye de bison au poivre grillé, sauce crème, Jack Daniel's



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

15 min

TEMPS TOTAL

45 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



## INGRÉDIENTS

- 4 beaux morceaux de ribeye de bison ou de boeuf au moins 4 ou 5 cm d'épaisseur
- 4 c.à.s de poivre à steak
- 1 Kg de champignons
- Des pommes de terre non épluchées et coupées en rondelles d'1/2 centimètre d'épaisseur.
- 1 salade de tomates par exemple.

### Pour la sauce

- 1 échalote émincée
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 c.à.s de beurre
- ½ cup de crème fraîche
- 2 ou 3 c.à.s de jack Daniel's

## INSTRUCTIONS

1. Environ 40 minutes avant de manger, allumez votre BBQ en ne mettant des braises que d'un côté du BBQ (pour laisser une zone +/- froide). Sortez votre viande du frigo et poivrez-la avec le poivre à steak. Laissez reposer à température ambiante. Dès que les braises sont rouges, cuisez vos pommes de terre pendant +/- 15 minutes.
2. J'utilise une poêle à marrons(avec des trous) pour cuire mes pommes de terres et tous les petits légumes qui tomberaient dans les braises sur une grille normale).
3. Quand vos pommes de terre commencent à dorer, éloignez-les des braises en les mettant au-dessus de la zone froide. Les pommes de terre vont continuer à cuire lentement pendant que vous préparez la sauce et les champignons.
4. Coupez vos champignons en 2 et mettez les tels quels sur la grille du BBQ. Leur cuisson ne prend que quelques minutes.
5. Pendant ce temps, dans une petite casserole, faites fondre le beurre et ajoutez l'ail et l'échalote et faites revenir 3 minutes. Ajoutez ensuite la crème et le jack Daniel's. Salez et poivrez au goût.
6. Vous pouvez maintenant faire un peu de place sur le BBQ et griller votre viande. Comme pour toutes les viandes rouges, je vous conseille de les cuire environ 4 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante ou rosée. Laissez la viande reposer 5 minutes avant de la servir. Bon appétit.



MOTS CLÉS

bison, bourbon, Jack Daniel's