

FICHE RECETTE

TITRE DE LA RECETTE

Bavette de bœuf marinade à la bière rousse et moutarde

Temps de
préparation

20 MIN

Temps de
cuisson

8-10 MIN

Nbre de
Portions

8

Nom du chef

Sébastien Gadeau

I N G R É D I E N T S

QUANTITÉ	NOM DES PRODUITS
- 1.600 kg	Bavette de bœuf paré
- 1 tasse	Bière rousse Chipie
- 1 c-à-soupe	Cassonade
- 1 c-à- s	Sirop d'érable
- 3 gousses	D'ail haché
- 2 c-à- s	Moutarde de Dijon
- 1 c-à- s	Moutarde à l'ancienne
- Qs	Épices à steak
- 1 c-à- s	Romarin
- 1 c-à- s	Sarriette
- 1 c-à- s	Sauce soya
- 1 c-à- s	Sauce HP ou Teryaki

MODE D'EMPLOI

- Placer la bavette dans un plat pour la mariner.
- Dans un saladier, mettre la bière et tous les ingrédients. Bien mélanger et verser sur la viande. Mettre au frigo et laisser mariner 2-3 heures.
- Sortir ensuite la viande et l'égoutter sur une grille.
- Préparer votre BBQ et faire griller 4 minutes de chaque côté. Laisser la viande reposer 10 minutes et remettre sur le BBQ pour 1 minute. Trancher-la et servir.

Recommandations du chef

Servir la bavette avec des légumes en papillote ou bien grillés. Une salade d'endives est aussi une bonne façon de la servir.