

Bifteck grillé au beurre d'ail

Ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de beurre
- 2 à 3 gousses d'ail, hachées
- 1 kg de biftecks
- sel et poivre du moulin

Préparation

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 minutes



- Préchauffer le barbecue à feu vif.
- Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen/doux avec l'ail. Mettre de côté.
- Saupoudrer les deux faces du steak de sel et de poivre.
- Faire griller les steaks sur le barbecue 4 à 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à la cuisson désirée.
- Transférer les steaks dans des assiettes chaudes.
- Brosser le dessus avec le beurre à l'ail et laisser reposer 2 à 3 minutes avant de servir.

A déguster avec des pommes de terre cuites dans la braise ou des frites.