



Boeuf suisse à la marinade à la bière



4 personnes



préparation: 15 minutes
cuisson : 4 - 5 minutes



chaleur directe à 300 - 400°C

Liste d'achats

- 6-8 Steak de bœuf suisse à 150g
- Flocons de sel marin
- 1 piments

Marinade:

- 1 Bière ambrée
- 2 ails
- du sel
- 2 CS huile d'olive
- 2 brins de romarin, thym, et sauge

Préparation

1. Hacher finement l'ail et les fines herbes et les mettre dans un plat.
2. Ajouter de l'huile d'olive, une bière ambrée et du sel. Bien mélanger.
3. Laisser mariner la viande dans cette marinade pendant 2-3 heures.
4. Préchauffer le grill à la chaleur maximum.
5. Griller la viande à feu direct en la retournant constamment.
La température à cœur recommandée est de 52 - 54°C
6. Découper les steaks, parsemer du gros sel et du piment et déguster.

Accompagnements

Accompagner d'un gratin de pommes de terre et de légumes grillés.