



ENTRECÔTES DE BŒUF,

sauce chimichurri

PRÉPARATION : 10 MIN ♦ **REPOS** : 35 MIN ♦ **CUISSON** : 29 MIN

Pour 4 à 6 personnes

- 2 entrecôtes de bœuf de 400 g chacune
- 300 g de mini-poivrons
- 4 cébettes ou oignons nouveaux
- Le jus de 1/2 citron vert
- 1 c. à soupe de miel
- Origan frais
- Huile d'olive

POUR LA SAUCE CHIMICHURRI :

- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 petit bouquet de persil
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 c. à café de cumin
- 4 c. à soupe d'huile de colza
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 2 poivrons en conserve hachés

- 1.** Séparez les tiges des feuilles de la coriandre. Réservez au frais.
- 2.** Préparez la marinade. Dans un grand bol, mélangez le jus de citron vert, le miel, les tiges de coriandre hachées et 2 c. à soupe d'huile d'olive. Enrobez la viande de la marinade et réservez au moins 20 min au frais.
- 3.** Préparez la sauce chimichurri. Mixez les feuilles de coriandre et de persil avec l'ail, le cumin, l'huile de colza, le vinaigre, du sel et du poivre. Incorporez les poivrons en conserve.
- 4.** Sortez la viande du réfrigérateur au moins 1 h avant de la cuire. Faites chauffer la plancha 5 min à feu vif, puis baissez légèrement la température. Huilez la plaque et saisissez la viande 4 à 7 min de chaque côté selon la cuisson désirée. Faites aussi griller les mini-poivrons et les oignons nouveaux 15 min environ à feu moyen.
- 5.** Enveloppez la viande d'aluminium et laissez reposer 15 min. Coupez-la en tranches épaisses, arrosez de sauce chimichurri, parsemez de feuilles d'origan et servez avec les légumes.

