

Marinade pour steak (Bedon Gourmand)

Je garde précieusement cette belle recette car elle est succulente. Je l'ai prise chez [Palais Gourmand](#). J'avais entendu dire qu'Isabelle avait de bonnes marinades et c'est effectivement le cas.

Ingrédients

- 2 à 4 gros steaks
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. à table de sauce Worcestershire
- 2 c. à table de vinaigre balsamique
- 2 c. à table de sauce soya
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- Poivre du moulin

Préparation

1. Mariner les steaks au moins 1 heure avant la cuisson (moi 4 heures). Cuire sur le BBQ jusqu'à cuisson désirée.