

Steaks frottés aux épices et au cacao (Le palais gourmand)

- 2 c. à table de cacao
- 1 c. à table de poudre de chili
- 2 c. à thé de cassonade
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1/2 c. à thé de flocon de piment fort
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c à thé de poivre
- 1/4 c. à thé de cumin
- 4 steaks ou bavettes de boeuf

Piquer la viande un peu partout, réserver. Mélanger tous les ingrédients de la marinade et en frotter la viande de chaque côté. Mettre dans un plat et faire mariner au réfrigérateur minimum 4 heures ou toute une journée. Huiler la grille du barbecue et cuire la viande jusqu'à cuisson désiré.