

## **Steak mariné à la bière mexicaine** (Le palais gourmand)

1 bouteille de 330 ml de bière blonde mexicaine  
2 c. à table de jus de lime  
Zeste râpée finement d'une lime (**mon ajout perso**)  
3 c. à table de sauce soya  
1 gousse d'ail, hachée finement (**mis 2**)  
1 c. à thé de flocons de piment fort broyé  
4 steaks

Piquer la viande un peu partout et réserver. Dans un plat ou dans un grand sac de plastique à fermeture hermétique, mélanger tous les ingrédients. Ajouter les steaks et bien les enrober de la marinade. Couvrir le plat ou refermer le sac. Réfrigérer au moins 6 heures ou toute une nuit pour plus de saveurs et tendretés.