

TEXAS ROADHOUSE STEAK



Ingrédients :

- 2 lbs de bifteck de surlonge (pris 3/4 d'épaisseur)
- 1 c à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de sel
- 1/2 c à thé de poudre d'oignon
- 2 c. à thé de poivre noir
- 1 c. à thé de paprika
- 1/2 c. à thé de curcuma (Tumeric terme anglais)
- 1 c. à thé de piment en poudre (Chilli powder)
- 1/2 c. à thé d'ail en poudre
- 1/2 c. à thé de sel d'ail
- 1/2 c. à thé de fécule de maïs

Préparation :

Placez tous les ingrédients dans un sac ziplock scellé. Fermez hermétiquement le sac et secouez-le pour combiner tous les ingrédients.

Déposer ensuite généreusement le mélange d'assaisonnement sur chaque steak (de chaque côté).

Laissez reposer le steak avec l'assaisonnement pendant au moins 40 minutes à température ambiante pour mariner le steak.

Préchauffer votre grill à 400 degrés

Vaporisez les grilles du BBQ avec de l'huile ou essuyez-les avec de l'huile, Vous pouvez prendre de l'huile végétale, l'huile d'olive ou encore l'huile de canola.

Placez les steaks sur votre BBQ une fois celui-ci à température et faites cuire pendant 3 à 5 minutes selon la façon que vous aimez la cuisson de votre steak.

Retournez le steak et faites-le griller pendant 3 à 5 minutes supplémentaires selon la façon que vous aimez la cuisson de votre steak.

Retirez ensuite les steaks du BBQ et laissez-les reposer au moins 5 minutes avant de les trancher ou de les servir.

Note :

J'ai demandé à mon boucher de me trancher épais mon bifteck de surlonge et pas besoin de servir de sauce avec ça, je trouve que ça enlève le goût au steak (mais chacun ses goûts).

Vous pouvez servir avec salade, oignons, champignons, patates au four