

Faux-filet de boeuf AAA grillé et son beurre d'herbes |

Recette pour 4 personnes | 12 tapas

Description

Un steak de faux-filet grillé sur le barbecue accompagné d'un beurre composé aux herbes fraîches et ail confit.

L'astuce du chef

Il est très important de faire reposer la viande à la sortie du grill. Le temps de repos permettra à la viande de compléter sa cuisson et de répartir les jus.

Ingrédients

Faux-filet

- 4 Unité(s) Faux-filet
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Ail confit

- 1 Tête(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Beurre

- 100 Gr Beurre salé
- 1 Branche(s) Thym
- 2 Branche(s) Persil
- 10 Brin(s) Ciboulette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **550 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Mise en place

Sortez les steaks du frigo environ 45 minutes avant de les faire griller. Coupez le beurre en petits cubes et laissez-les prendre la température pièce. Effeuiliez et hachez les fines herbes.

Ail confit

Taillez le dessus de la tête d'ail et arrosez-la d'un filet d'huile d'olive. Salez légèrement et enveloppez de papier d'aluminium. Faites cuire 30 minutes dans un four à 375°F.

Beurre d'herbes

Retirez la pulpe d'ail confit des gousses, puis hachez-la grossièrement au couteau. Réunissez dans un bol les herbes hachées, le beurre et l'ail confit. Mélangez bien le tout et formez un rouleau (boudin) à l'aide de film plastique. Laissez le beurre figer au frigo et taillez en rondelles avant de servir.

Faux-filet

Juste avant la cuisson, assaisonnez vos steaks de sel et poivre. Frottez les steaks avec un filet d'huile. Grillez les faux-filets en les retournant à chaque minute. Sortez les steak lorsque le thermomètre à viande indique 48°C. Placez les steaks sur une grille de repos au moins 2 minutes avant de servir.

Bon appétit!