



BIFTECK SAUCE CHIMICHURRI & MINI-MAIS

Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :

Pour les biftecks :

Biftecks de bœuf	2 pièces	4 pièces
Origan séché	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Pour la sauce :		
Ail	2 gousses	4 gousses
Oignon(s) nouveau(x)	1 pièce	2 pièces
Citron vert	½ citron	1 citron
Origan séché	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Piment	1 pincée	1 pincée
Persil	½ bouquet	1 bouquet

Accompagnement :

Mini-mais	230 g	460 g
-----------	-------	-------

Dans votre placard :

Huile d'olive (pour la sauce)	63 ml	125 ml
Vinaigre de vin rouge (pour la sauce)	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe

Sel et poivre



Réalisation de la recette

🔪 Préparation : 15 mn

🕒 Cuisson : 10 mn

1. La sauce Chimichurri

- Epluchez et dégermez l'ail. Epluchez et coupez le(s) oignon(s) en fines lamelles. Lavez le persil et émincez-le. Mélangez tous les ingrédients de la sauce ensemble (jus du citron, huile d'olive, vinaigre de vin...) en ajoutant un peu de sel et de poivre (pour aller plus vite, mixez le tout brièvement à l'aide d'un robot mixeur, sinon préférez un mortier pour la version traditionnelle).

2. Les biftecks

- Malaxez la viande avec un filet d'huile d'olive, l'origan, du sel et du poivre. Réservez.
- Sur une poêle-grill (ou à défaut une poêle classique) avec un filet d'huile d'olive, faites griller les épis de maïs sans les remuer (pour avoir la trace du grill, comme sur un barbecue). Salez, poivrez, retirez-les et remplacez par la viande en saisissant sur feu vif pas plus de 30 secondes à 1 minute de chaque côté pour avoir une viande encore saignante.
- Servez les biftecks en les badigeonnant généreusement de sauce Chimichurri et en garnissant avec les épis de maïs réchauffés brièvement dans la poêle utilisée pour la cuisson des biftecks.
- Dégustez de suite !

3. Le mot du Chef

- La sauce Chimichurri est originaire d'Amérique du Sud et est traditionnellement utilisée pour les marinades et le condiment de viandes grillées.

