



# Bifteck d'loyau (T-bone) du Maître Fumeur

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

34 minutes



Vous cherchez LA recette pour en mettre plein la vue lors de votre prochain [barbecue](#)? Misez sur le *T-bone* avec cette recette de bifteck d'loyau créé par le [Maître Fumeur](#)! Simplement assaisonnée d'ingrédients frais, la viande conserve toute la richesse de sa saveur, qui est rehaussée par la cuisson sur le gril. Un vrai délice!

## Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) de grains de poivre vert marinés
- 125 ml (1/2 tasse) de feuilles de basilic frais
- 125 ml (1/2 tasse) de feuilles de menthe fraîche
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
- 5 ml (1 c. à thé) de gros sel
- 1 bifteck d'loyau (*T-bone porterhouse*) d'environ 1,35 kg (3 lb)

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

## Étapes

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance élevée (environ 245 °C – 475 °F) d'un côté et à puissance moyenne (environ 180 °C – 350 °F) de l'autre. Huiler la grille.
- 2 Hacher les grains de poivre, le basilic et la menthe.
- 3 Dans un petit bol, mélanger les assaisonnements avec l'huile. Réserver.
- 4 Saler généreusement le steak.
- 5 Sur la grille chaude du barbecue, déposer le steak du côté des brûleurs à puissance élevée. Cuire environ 2 minutes de chaque côté, en faisant pivoter la pièce de viande sur 45 degrés afin de former un quadrillé.
- 6 Transférer le steak du côté des brûleurs à puissance moyenne et insérer un thermomètre à cuisson dans la viande. Fermer le couvercle et poursuivre la cuisson environ 30 minutes, jusqu'à ce que le thermomètre indique 52 °C (125 °F) pour une cuisson saignante.
- 7 Transférer le steak dans une assiette. Laisser reposer 10 minutes, puis trancher. Servir avec l'huile parfumée réservée.