

Sauce au beurre du cowboy

- La meilleure sauce au beurre du cowboy (pour les steaks!)



PRÉPARATION
10 MIN

TEMPS TOTAL
10 MIN

PORTION
1 TASSE

Ingrédients :

- 4 cuillères à soupe de beurre fondu
- Le jus et le zeste d'un demi-citron
- 4 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de **moutarde de Dijon**
- Une pincée de poivre de cayenne
- 1/4 de cuillère à thé de paprika
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- 2 cuillères à thé de thym émincées
- 1/4 de cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un bol, combiner le beurre, le jus de citron, l'ail, la moutarde, le poivre de cayenne et le paprika. Bien mélanger.
2. Ajouter le persil, la ciboulette, les flocons de poivre de cayenne, le thym ainsi que le sel et le poivre.
3. Servir avec des grillades.

Vous cherchez une bonne sauce à servir avec vos délicieux steaks? Voici la fameuse sauce au beurre du cowboy! C'est facile à faire et tellement bon :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)