

# metro



## Steak d'entrecôte grillé, beurre aux tomates séchées

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten

<b>4</b>	<b>0:10</b>	<b>0:10</b>	<b>0:20</b>
SERVINGS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**16 à 20** Pommes de terre grelots, coupées en quartiers

**60 ml**  
(4 c. à soupe) Huile d'olive mezzo

**30 ml**  
(2 c. à soupe) Bouillon de poulet concentré

**1** Gousse d'ail, émincée

**1 pincée** Romarin

**4** Steaks d'entrecôte, 2.5 cm (1 pouce) d'épaisseur

**80 ml**  
(1/3 c. à thé) Beurre

### Préparation

**Beurre aux tomates séchées :** Au robot culinaire, mélanger les tomates séchées et le beurre. Éviter de mélanger trop longtemps. Assaisonner. Déposer le beurre assaisonné sur un grand carré de papier ciré. replier et former rapidement un cylindre de 3,5 cm (1,5 po). Refermer hermétiquement et réfrigérer au moins 2 h.

Préchauffer le barbecue à intensité élevée

Dans un saladier, mélanger les pommes de terre, l'huile d'olive, le bouillon de poulet concentré, l'ail et le romarin. Faire cuire les pommes de terre sur le barbecue environ 5 minutes de chaque côté. Réserver au chaud.

Faire griller les entrecôtes; saler et poivrer à la fin de la cuisson.

Disposer dans l'assiette de service et ajouter un cube de beurre aux tomates séchées. S'assurer que l'entrecôte est assez chaude pour faire fondre le beurre.

Garnir de pommes de terre grelots grillés et de légumes de votre choix.

Source : Metro

Accords vins et mets

**3** Tomates séchées dans l'huile

---

**Aromatique et souple**

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).

Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets

**Robuste et maltée**

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

---

## Mentions légales

**Recettes sans gluten**

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---