

# metro



## Tournedos grillés et leur beurre aromatisé

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten

<b>4</b>	<b>0:10</b>	<b>0:08</b>	<b>0:18</b>
SERVINGS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**100 g** Beurre non salé, à la température ambiante  
(3 1/2 oz)

**30 ml** Origan frais, haché  
(2 c. à soupe)

**15 ml** Persil frais, haché  
(1 c. à soupe)

**30 ml** Oignons verts, haché  
(2 c. à soupe)

**10 ml** Gingembre frais, haché  
(2 c. à thé)

**5 ml** Jus de lime  
(1 c. à thé)

Au goût, poivre

**4x180 g** Tournedos de boeuf

### Préparation

Dans un bol, battre tous les ingrédients du beurre aromatisé à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'un mélange uniforme.

Étendre la préparation sur une feuille de papier parchemin ou de pellicule plastique. Façonner un cylindre et envelopper hermétiquement. Réfrigérer.

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.

Déposer les tournedos sur la grille huilée du barbecue. Cuire 2 à 4 minutes de chaque côté, selon le degré de cuisson désiré.

Placer un morceau de beurre aromatisé sur les pièces de viande chaudes et servir.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### 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

## Mentions légales

**Recettes sans gluten**

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs 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.

---