



Biftecks de contre-filet Angus canadien AAA sauce aux champignons

[RECETTES](#) - [BBQ](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40-50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 5 pommes de terre rouge brossée et lavée coupées en rondelles
- 1 oignon coupé en tranche mince
- 150 grammes de mozzarella coupé en dé
- Épices à légumes au goût
- 4 biftecks de contre-filet Angus canadien AAA
- 1 sachet de sauce brune du commerce
- 1 barquette de champignon cremini
- ¼ tasse de crème à cuisson 35 %
- Huile de cuisson
- 8 carottes bios avec tige, épluchées (conserver un bout de la tige)
- ¼ tasse de miel
- ¼ tasse de beurre fondu
- Sel et poivre
- 1 contenant de mesclun
- 1 vinaigrette balsamique maison ou du commerce
- 1/3 de beurre fondu
- 1/3 de tasse de cassonade
- 1 ananas coupé en tranche épaisse
- Crème glacée à la vanille

Préparation

1. Partir le BBQ à 400-450 degrés.
2. Vaporiser deux grandes feuilles de papier d'aluminium avec un enduit antiadhésif.
3. Déposer les pommes de terre, les tranches d'oignon sur le papier d'aluminium.
4. Mettre le fromage par-dessus et mettre des épices à légumes au goût.
5. Fermer la papillote et la déposer sur la grille du haut du BBQ ou sur la grille à feu indirect.
6. Fermer le couvercle et laisser cuire de 20-30 minutes.
7. Pendant ce temps, faire sauter les champignons dans un poêlon de fonte sur le BBQ dans un peu d'huile.
8. Faire votre sauce brune. Une fois chaude, ajouter ¼ de tasse de crème à cuisson et les champignons. Saler et poivrer. Bien mélanger et mettre de côté.
9. Faire bouillir vos carottes 2-3 minutes dans un grand chaudron d'eau.

10. Les passer sous l'eau froide afin d'arrêter la cuisson.
11. Faire fondre votre beurre et votre miel ensemble. Poivrer et saler.
12. Faire griller les carottes en les badigeonnant du mélange au miel.
13. Poivrer et saler vos biftecks et les saisir sur le grille jusqu'à cuisson désirée.
14. Servir avec la sauce, les pommes de terre et les carottes. Vous pouvez servir la salade au même moment ou avant le repas.
15. Conserver le BBQ chaud en baissant seulement les brûleurs au minimum ou le fermer totalement si vous êtes du type à souper pendant 2 heures !
16. Pour le dessert, badigeonner vos ananas avec le mélange beurre, cassonade. Faire griller sur le grill quelques minutes en les retournant à la mi-temps.
17. Servir chaud avec de la crème glacée !