



Plats d'accompagnement

Faux-filet laque

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de faux-filet

Pour la sauce

1 cuillère à soupe de sauce Worcester

35 millilitres de vinaigre de cidre

150 grammes de sirop de Liège

25 grammes de cassonnade

125 grammes de ketchup

50 grammes de miel

Méthode de préparation

Mettez tous les ingrédients pour la sauce dans un poêlon et en mélangeant portez à ébullition.

Laissez la sauce caraméliser durant 5 minutes tout en mélangeant et, si nécessaire, diminuez le feu pour que la sauce ne brûle pas. Retirez la sauce du feu et réservez.

Sortez le faux-filet du frigo 30 minutes à l'avance et déposez-le à un endroit chaud de la grille durant 8 minutes.

Badigeonnez avec la sauce et retournez-le puis badigeonnez l'autre côté de la viande avec la sauce.

Laissez encore 8 minutes sur la grille puis servez.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

