



Les meilleurs recettes et conseils pour un morceau de steak tendre

Le steak parfait

Êtes-vous un vrai amateur qui aime un bon morceau de steak ? Alors nous vous expliquons avec plaisir comment préparer le steak parfait. Nous vous servons quelques plats de qualité qui vous satisferont pleinement!

Comment faire le meilleur beefsteak:

- Laissez venir la viande à température ambiante avant de la cuire.
- Faites fondre une bonne noix de beurre et attendez que la mousse disparaisse et que le beurre commence à se colorer. Saisissez la viande des deux côtés pendant 2 minutes (saignant). Salez et poivrez. Cuisez un peu plus longtemps pour 'à point' ou 'bien cuit'.
- Après la cuisson laissez le steak reposer un peu sous une feuille d'aluminium. Environ la même durée que celle de la cuisson. Cela maintient votre steak tendre et juteux.
- Coupez le beefsteak dans le sens du fil. Transversalement à la direction des tendons et des muscles. Cela garde la viande agréablement savoureuse et tendre.



Modes de cuisson pour votre steak

Connaissez-vous la différence entre les 4 différents modes de cuisson?

- **Bleu**

Le steak est encore cru et sanglant.

Temps de cuisson : +/- 1,5 minute de chaque côté

- **Saignant**

Le steak est encore à demi-cru, a une couleur rouge foncé et est très juteux.

Temps de cuisson : 3 minutes de chaque côté

- **À point**

Le steak est à moitié cuit mais a une belle couleur rosé à l'intérieur et est très juteux.

Temps de cuisson : 4 minutes de chaque côté

- **Bien cuit**

Le steak est cuit et est très légèrement rosé à l'intérieur.

Temps de cuisson : 5 minutes de chaque côté

Différentes sortes de steaks



Steak pelé

Le steak pelé vient de la viande de l'épaule, tout comme le rosbif et la carbonnade. Cette sorte de steak est idéale pour faire un tartare ou des lamelles au wok.



Les plats principaux

Steak au wok avec noix de cajou, concomb...



Les plats principaux

Salade spicy thai beef



Les plats principaux

Steak tartare à l'Italienne

Steak minute

Le steak minute est généralement dérivé du dos ou de la cuisse du boeuf, tout comme l'entrecôte. Le steak minute est coupé mince et doit être cuit pendant un certain temps. Le nom dit tout : 1 minute de chaque côté.



Les plats principaux

Toast avec steak légumes d'hiver et sauc...



Les plats principaux

[Steak roulades avec salade de tomates et...](#)



Les plats principaux

[Steak avec grenailles à la crème aigre e...](#)

Chateaubriand

Le meilleur morceau du bœuf pour couper des steaks est le filet de bœuf ou filet pur. Il est situé sous le tronc lombaire et les hanches, à l'intérieur des côtes et contre la colonne vertébrale. C'est le morceau de viande la plus tendre du bœuf et il est divisé en plusieurs morceaux : le chateaubriand est la partie la plus épaisse du filet de bœuf.



Les plats principaux

[Steak avec chicons braisés en sauce crèm...](#)



Les plats principaux

[Tagliata à la pomme et à l'orange](#)



Les plats principaux

[Steak avec frites de panais et sauce lég...](#)

Classiques belges

Le classique belge par excellence est un steak avec frites et sauce béarnaise. Mais aussi le steak avec sauce aux champignons et le steak tartare font partie des favoris. En bref, nous les Belges disons toujours présents pour un bon morceau de steak!



Les plats principaux

[Beefsteak-frites avec sauce béarnaise](#)



Les plats principaux

[Steak en sauce champignons](#)



Les plats principaux

[Steak tartare avec frites](#)

Avez-vous déjà essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question sur les meilleures steak que vous voudriez partager avec nous? Faites-le-nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le #saveurspar.
