



Les plats principaux

Steak avec grenailles à la crème aigre et salade de tomates

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la viande

2 cuillères à café de poudre de cumin
2 cuillères à soupe de persil (haché)
4 cuillères à café de flocons de sel
2 cuillères à café d'oregano
4 steaks
huile d'olive
poivre

Pour les grenailles

1 kilogramme de pomme de terre grenaille (précuits)
2 gousses d'ail
4 brins thym
2 cuillères à soupe de ciboulette (haché)
4 cuillères à soupe Gruyère
120 grammes de crème aigre
50 grammes beurre doux (fondu)

Pour la salade de tomates

1 oignon rouge (finement ciselé)
1 chili rouge (haché finement)
2 cuillères à soupe de coriandre (haché)
4 cuillères à soupe de jus de citron vert
200 grammes tomates cerise (en quartiers)

Méthode de préparation

Disposez les grenailles dans un petit ravier en aluminium et saupoudrez-les de poivre et de fleur de sel. Recouvrez d'une feuille d'aluminium et mettez 15 minutes sur la grille du barbecue.

Entretemps mélangez l'oignon rouge et le piment aux tomates cerise. Assaisonnez avec la coriandre hachée, le jus de citron, le poivre et le sel. Réservez au frais.

Assaisonnez les steaks avec la poudre de cumin, l'origan, le poivre et le sel. Badigeonnez les avec l'huile d'olive et grillez-les 3 minutes de chaque côté sur le barbecue. Laissez-les ensuite reposer 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Saupoudrez avec le persil.

Faites de petits trous dans les grenailles avec une fourchette. Mélangez le beurre fondu avec l'ail pressé et aspergez-en les pommes de terre. Saupoudrez les feuilles de thym et mélangez bien. Saupoudrez le fromage par-dessus et mettez de nouveau le plat en aluminium sur le barbecue jusqu'à ce que le beurre commence à fondre. Servez la viande avec la salade de tomates et les grenailles.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

