



Les plats principaux

Steaks de portobello en sauce au poivre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 portobellos (gros)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 gousses d'ail (hachées fin)
1 cuillère à café poudre de paprika (fumé)
persil (plat pour la décoration)
poivre
sel

Pour la sauce au poivre

30 millilitres de beurre
2 cuillères à soupe de poivre noir en grains (moulu gros)
15 millilitres de cognac
120 millilitres de crème
1 cuillère à soupe de sauce Worcester
sel

Méthode de préparation

Nettoyez bien les champignons portobello et enlevez les tiges.

Dans un plat mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'ail haché fin, le paprika fumé, le poivre et le sel. Avec ce mélange badigeonnez les portobellos des deux côtés et laissez mariner pendant que vous préparez le barbecue.

Chauffez le barbecue à feu moyen. Déposez les portobellos marinés sur le barbecue et grillez-les environ 5 à 7 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient mous et aient un beau quadrillage de la grille.

Faites la sauce au poivre : chauffez le beurre dans une poêle à feu moyen. Soit sur le barbecue soit sur votre cuisinière. Ajoutez le poivre noir moulu dans la poêle et mélangez bien. Flambez avec le cognac.

Versez la crème lentement dans la poêle. Ajoutez la sauce Worcestershire et mélangez bien à nouveau. Goûtez la sauce et salez-la selon le goût. Nappez les portobellos avec la sauce et décorez avec le persil plat.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

