

# Steaks grillé sur branches de sapin

Métrique ▼

Pour 4 ▼ personnes

## INGRÉDIENTS

4 biftecks de faux-filet (au moins 3 cm ou 1 1/4 po d'épaisseur, 225 à 285 g ou 8 à 10 oz)

Gros sel (cashier ou de mer) et poivre noir fraîchement moulu

Pommes de terre (facultatif)

Matériel nécessaire :

2 petites branches de sapin ou d'épinette fraîchement coupées

## Recettes du maître du Grill

Cette recette a été conçue et réalisée par **Steven Raichlen**

(0 vote)

**Évaluer**

**Préparation :** 5 min

**Macération :**

**Cuisson :** 5 à 10 min

## INSTRUCTIONS

Préparer le grill pour une cuisson directe et préchauffer à feu élevé. Brosser et huiler la grille.

Saler et poivrer généreusement les deux côtés des steaks. Déposer les steaks en diagonale sur la grille chaude. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient bruns et croustillants à l'extérieur, et cuits au goût à l'intérieur (environ 3 min de chaque côté pour des steaks saignants, de 4 à 5 min pour des steaks cuits à point). Si désiré, pivoter les steaks d'un quart de tour de chaque côté après 1 1/2 min de cuisson afin de les marquer d'un quadrillage décoratif.

Juste avant que les steaks ne soient prêts, placer les branches de sapin sous la viande et griller le tout de 15 à 30 secondes. La fumée et les arômes de pin parfumeront les steaks (c'est encore mieux s'il y a des flammes). Servir les steaks immédiatement.