

BIFTECK GRILROUGE ANGUS ET SA SAUCE SHIITAKE

PRÉPARATION : 20 minutes

MARINAGE : 15 minutes

CUISSON : 8 minutes

PORTIONS : 4

- * 2 à 4 biftecks de contre-filets de bœuf ou biftecks d'aloyau GrilRouge Angus de 2 à 2,5 cm ($\frac{3}{4}$ à 1 po) d'épaisseur
- * 30 ml (2 c. à soupe) huile végétale*
- * 225 g (8 oz) champignons shiitake, émincés (sans les pieds)
- * Au goût sel et poivre du moulin
- * 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) eau
- * 30 ml (2 c. à soupe) miel*

Marinade

- * 90 ml (6 c. à soupe) sauce soya* ou Tamari
- * 90 ml (6 c. à soupe) jus de citron
- * 60 ml (4 c. à soupe) vinaigre de vin rouge **Irresistibles***
- * 30 ml (2 c. à soupe) gingembre frais, râpé
- * 3 gousses d'ail, hachées finement
- * 5 ml (1 c. à thé) piment du Chili, broyé finement
- * Au goût coriandre fraîche

Dans un plat en verre carré, bien mélanger tous les ingrédients de la marinade, puis diviser en deux parties égales. Réserver une partie pour la sauce. * Faire mariner les biftecks 15 minutes à température ambiante, égoutter et jeter la marinade. * Préchauffer le barbecue à feu vif. * Faire cuire les biftecks 3 à 4 minutes de chaque côté pour une cuisson rosée.

* Couvrir lâchement d'un papier aluminium et laisser reposer 5 minutes avant de servir. * Dans une poêle, faire chauffer l'huile à feu vif et faire sauter les champignons 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Assaisonner. * Incorporer la marinade réservée, l'eau et le miel. * Porter à ébullition et retirer du feu.

* Napper les biftecks de la sauce aux champignons.