

# Entrecôte grillée et beurre maître d'hôtel

Métrique ▼

Pour 4 ▼ personnes

## INGRÉDIENTS

4 entrecôtes d'environ 250 g (½ lb) chacune  
Huile d'olive pour badigeonner  
Sel et poivre au goût

## Recettes conçues et réalisées par des chefs

Incluant les recettes du maître du Grill

(0 vote)

**Évaluer**

**Préparation :** 10 min

**Macération :**

**Cuisson :** 10 min

## INSTRUCTIONS

Préchauffer le barbecue à intensité maximale et huiler la grille.

Badigeonner les entrecôtes d'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre.

Placer sur la grille, cuire environ 5 minutes d'un côté, puis retourner à la mi-cuisson, poursuivre jusqu'à la cuisson désirée. Laisser la viande au chaud quelques minutes avant de servir.

Servir avec un **beurre maître d'hôtel**.

## ACCOMPAGNEMENTS SUGGÉRÉS

Beurre maître d'hôtel