



Difficulté:
facile



Préparation:
15min



Cuisson:
0min



Personnes:
0

Chimichurri

A la sauce argentine

Si vous êtes déjà allés en Argentine, vous avez du découvrir que la viande est une religion en Argentine et que les argentins ne plaisaient pas avec le barbecue et surtout avec leur sauce chimichurri! Cette sauce incroyable, toute simple, originaire d'Argentine est utilisée avec de nombreux plats, comme vinaigrette ou avec des légumes, mais surtout avec la viande comme marinade et sauce!

Liste d'ingrédients

- 1 2 côtes de boeuf de 800 g chacune
- 2 ¼ cuillère à thé (1 ml) poivre noir moulu
- 3 60 ml (1/4 tasse) d'échalote française hachée finement
- 4 60 ml (1/4 tasse) de coriandre fraîche ciselée
- 5 30 ml (2 c. à soupe) de persil plat ciselé
- 6 15 ml (1 c. à soupe) de thym frais ciselé
- 7 Une touche de romarin
- 8 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché finement
- 9 15 ml (1 c. à soupe) de piments frais
- 10 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de Xéres
- 11 375 ml (1 1/2 tasse) d'huile d'olive



1

La veille, préparez la marinade. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients. Réservez 250 ml (1 tasse) au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

2

Avec le reste de la sauce: posez les 2 côtes de boeuf dans un plat et recouvrez-les de marinade. Couvrez de papier alu. Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

3

Préchauffez le barbecue à puissance élevée. Retirez le boeuf de la marinade en les égouttant puis frottez-les avec le sel et le poivre.

4

Grillez-les environ 4-5 minutes de chaque côté ou selon la grosseur jusqu'à la cuisson désirée. Réservez-les sur une assiette et laissez-les reposer 5 minutes.

5

Tranchez finement dans le sens contraire du grain de la viande et arrosez-les avec la sauce réservée. Servir avec une salade, des tranches d'avocats arrosées de jus de lime ou des fèves. Miam!