CÔTE DE BŒUF EN CROÛTE DE SEL AU CAFÉ

FAITES GRÉSILLER VOTRE PASSION DES SAVEURS



Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min



WINDSOR LESEL – SEL GEMME POUR GRILLADES

Ingrédients

1	bifteck de faux-filet avec os
	Pour servir, frites à la graisse de canard
	Pour servir, salade César
	Pour saisir,huile d'olive

Mélange de sel au café

1/4 tasse (60 ml)	Windsor LeSeL – Sel gemme pour grillades
1 c. à soupe (15 ml)	grains de poivre noir concassés
1 c. à thé (5 ml)	paprika fumé
1 c. à thé (5 ml)	origan séché
1 c. à thé (5 ml)	moutarde en poudre
1 c. à soupe (15 ml)	cassonade
1 c. à soupe (15 ml)	café moulu

Instructions

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du sel au café. Enrober généreusement le bifteck de ce mélange.

2. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle épaisse ou sur le barbecue. Saisir le bifteck pour former une croûte, puis poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention de la température interne désirée.

3. Laisser reposer le bifteck avant de le trancher. Servir avec les frites à la graisse de canard et la salade César.

Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSel – Sels de mer (gros)