

# Bœuf



## Steaks au café et poivre concassés



### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 faux-filets d'environ 350 g et 2,5 cm d'épaisseur
- 2 cuillères à soupe de café en grain
- 2 cuillères à soupe de poivre noir en grain
- Huile végétale
- Gros sel

**Temps de préparation** : 5 minutes

**Temps de cuisson** : 6 à 8 minutes

**Méthode de cuisson** : directe

**Difficulté** : facile

### Préparation :

1. Mixez grossièrement les grains de café et de poivre dans un robot ou un moulin à café.
2. Badigeonnez d'huile les steaks et assaisonnez-les des deux côtés avec le mélange de grains de café et de poivre.
3. Faites cuire les steaks au barbecue en cuisson directe (230°C à 285°C), couvercle fermé, pendant 6 à 8 minutes pour une viande saignante, en les retournant une fois.
4. Retirez les steaks de la grille. Salez les deux côtés. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.

Extrait de « Weber's Big Book of Grilling™ » de Jamie Purviance et Sandra S. McRae



**Weber-Stephen France**

[service.consommateurs@weberstephen.com](mailto:service.consommateurs@weberstephen.com)

N° Azur : 0810 1 WEBER ou 0810 1 93237

Copyright © Cuisiner au barbecue - Weber-Stephen Products Co