



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

## STEAK AU BEURRE CAFÉ DE PARIS



### INGRÉDIENT

#### PRINCIPAL

Viande

### TEMPS DE

#### PRÉPARATION

Moins de 30 minutes

### PERSONNES

2-4

### RECOMMANDATION

#### DE PRODUITS

Gril rectangulaire

Signature

### INGRÉDIENTS

- 2 steaks T-Bone de bœuf
- Sel marin
- Poivre fraîchement moulu
- Huile d'olive
- Beurre
- 20g de sauce tomate
- 1 c. à café de paprika
- 250g de beurre, en dés et ramolli
- Sel et poivre

#### Pour le beurre Café de Paris :

- 2 c. à café de câpres, égouttées
- 1 petit oignon rouge, finement haché
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 1 c. à café de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe de persil haché
- 1 c. à café de thym
- 1 c. à café de ciboulette
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire

### PRÉPARATION

- 1) Pour faire le beurre Café de Paris :  
Ajoutez tous les ingrédients dans un robot mixez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Couvrez un plan de travail propre de 60cm de film alimentaire et placez le beurre sur le film alimentaire. En partant du bas, roulez le beurre comme une saucisse en le serrant bien. Fermez les extrémités du film alimentaire. Placez le beurre au réfrigérateur
- 2) A l'aide d'un torchon, enlevez l'humidité du steak et assaisonnez-le avec du sel et du poivre. Pour cuire le steak, faites chauffer le gril Le Creuset à feu moyen. Ajoutez l'huile d'olive et placez le steak côté gras vers le bas (ceci permettra d'obtenir un gras doré et croustillant).
- 3) Une fois doré, augmentez le feu et faites cuire le steak selon vos préférences de cuisson (6 minutes de chaque côté). Terminez au four à 200°C pendant la durée de votre choix.
- 4) Ajoutez une tranche de beurre Café de Paris sur votre steak juste avant qu'il ne soit prêt et remettez au four sous le grill pour réchauffer légèrement.



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

- 5) Servez avec des frites maisons ou sous forme de sandwich pique-nique à la française avec une demi-baguette, de la moutarde à l'ancienne, de la mayonnaise, de l'oignon rouge et des feuilles de salade.

*Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset*

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)