

Bavettes sauce chimichurrit

De la viande, oui, mais pas n'importe quand, ou n'importe comment - c'est adé cette façon que je fonctionne. Moins de viande donc, mais en me faisant plaisir dès que j'en ai envie ! J'aime aussi m'évader et changer des traditionnelles façons de faire, pour la découverte gustative ! Je vous propose aujourd'hui de partir en Argentine avec ce plat de bavette grillée nappé de sauce relevée ! Le fait de napper la viande à chaud c'est comme si vous faisiez une marinade express, la viande va s'imprégner immédiatement des arômes et vous aurez un résultat en bouche exceptionnel. La sauce va réhausser la viande qui va ressortir son côté moelleux et ressortir ses saveurs. Un vrai coup de soleil dans l'assiette ! La bavette en plus est un morceau de viande que j'apprécie, car c'est l'un des plus savoureux et qui sera tendre autant bleu que bien saignant (attention quand même à ne pas en faire de la semelle ce serait dommage !) Si vous aimez beaucoup le piment doublez les quantités de la recette - à l'inverse si le piment et vous ce n'est pas ça n'hésitez pas à ne pas en mettre du tout, la sauce sera alors moins piquante mais tout aussi délicieuse ;)

Et vous, vous avez des astuces pour vos viandes grillées ?

[Imprimer](#)

Bavettes sauce chimichurri

Auteur: Un Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- 600 g de [bavettes d'loyau](#) (4 pièces)
- Sauce chimichurri :
- 100 g de [mélange persil-ail](#)
- 1 cuillère à soupe de [persil coupé surgelé](#)
- 1 cuillère à café rase d'origan séché
- 1 cuillère à café rase de thym séché
- 1 petit oignon haché
- 1 cuillère à café de piment (d'Espelette en poudre, ou en flocons, ou même frais en petits morceaux)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de sel

Instructions

1. La veille mettre la viande au réfrigérateur pour la décongélation.
2. Le lendemain assemblez la sauce : Dans un bocal type confiture déposez le mélange persil-ail, le persil, l'origan, le piment et le thym.
3. Hachez finement l'oignon et l'ajouter. Versez le vinaigre, le jus de citron et ajoutez le sel. Refermer le bocal avec son couvercle et bien secouer.
4. Enfin ajouter l'huile d'olive, refermez et secouez jusqu'à ce que la sauce soit bien émulsionnée.
5. Grillez les deux faces de vos bavettes (jusqu'à la cuisson désirée), puis les badigeonner de sauce alors qu'elles sont encore chaudes.
6. Servir de suite !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce : n'hésitez pas à doubler les quantités de la sauce et la garder au frais, vous pourrez ainsi vous faire une grillade en temps record dès que l'envie vous prendra
