

Bœuf grillé et sa marinade façon barbecue

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 4 bavettes de bœuf
- 240 ml de ketchup
- 240 ml d’huile végétale
- 240 ml de jus d'ananas
- 240 ml de sauce soja
- 4 gousses d'ail
- 15 ml de tabasco
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préparer la marinade. Émincer les gousses d’ail.

Etape 2

Dans un récipient, ajouter le ketchup, l’huile végétale, le jus d’ananas, la sauce soja, l’ail et le tabasco. Saler, poivrer et mélanger.

Etape 3

Ajouter la bavette de bœuf dans la marinade et laisser mariner au réfrigérateur environ 12h.

Etape 4

Déposer les morceaux de bavette sur la grille du barbecue. Faire griller environ 5 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante ou poursuivre jusqu’à la cuisson désirée. Pour que la bavette soit tendre, elle doit être servie saignante. Réserver sur une assiette et laisser reposer 5 minutes.