

Tournedos de bœuf grillé aux oignons confits et ses brochettes de poivrons à la vinaigrette Sakari

Pour 4 personnes

15 minutes de préparation - 15 minutes de cuisson

Ingrédients

4 Tournedos de filet de Bœuf Charolais
1 boîte de confit d'oignons
2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
1 salade
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
6 cuillères à soupe de sauce Basque Sakari
10g de beurre
Sel, poivre
8 brochettes en bambou



Préparation :

Laver et couper les poivrons en leur donnant une forme carrée. Piquer les poivrons sur les brochettes. Et les faire mariner dans la sauce Sakari pendant 30 minutes. Sortir la viande du frigo afin qu'elle soit à température ambiante et laver la salade.

Faire griller les brochettes dans une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes. Réserver au chaud. Récupérer la sauce Sakari ayant servi à la marinade. Détendre avec l'huile d'olive restante afin de l'utiliser comme vinaigrette.

A l'aide d'une poêle grill (de préférence en fonte pour une cuisson rapide et uniforme), faire revenir la viande à feu très vif. Compter une minute de chaque côté pour une viande saignante et juteuse. Saler et poivrer la viande.

Servir rapidement avec les brochettes et déposer le confit d'oignons sur la viande.