

Recette De Steaks De Faux-filet Avec Marinade De Soja Et De Gingembre

Content

D'autres coupes telles que T-bone ou New York fonctionnent également à merveille. Avec une croûte épaisse et carbonisée, un intérieur tendre et juteux et une marinade délicieusement audacieuse, vous adorerez chaque élément de ce plat !

Mais cette recette de faux-filet grillé est une autre gagnante ! Ce fut un grand succès auprès de mes enfants et mon mari l'a même aimé (c'est un évaluateur assez difficile en matière de steak). Je ne [cuisinerai probablement](#) jamais de [steaks autrement](#) pour le reste de ma vie. Cette recette de faux-filet grillé nécessite un temps de marinage de 1 à 24 heures, alors planifiez en conséquence ! C'est le mélange parfait d'épices et d'herbes qui rehausse la saveur naturelle du steak sans être trop forte.

Dans un bol à mélanger de taille moyenne, mélanger la sauce soja, le sirop de [rêpes](#), l'ail haché, la racine de gingembre râpée, l'huile de sésame, la sauce Tabasco et bien mélanger. Ajoutez maintenant la bière et remuez légèrement pour mélanger. Préparez les steaks en marquant les zones grasses extérieures du steak avec un couteau (cela empêche les steaks de s'enrouler lors de la cuisson au barbecue). Placer les steaks dans une cocotte et verser la marinade dessus. À l'aide d'une fourchette, percez des trous dans les steaks pour que la marinade pénètre dans les steaks.

Steak Épicé Au Pastrami Et Chou Carbonisé

Les steaks de surlonge ou de faux-filet sont nos préférés car ils sont tendres. Il est généralement recommandé de laisser les faux-filet marinés reposer à température ambiante [pendant environ](#) 30 minutes avant la cuisson. Cela permet une cuisson plus uniforme et évite que le steak ne devienne trop froid au centre pendant la cuisson à l'extérieur. Pour les steaks de faux-filet d'au moins 2 pouces d'épaisseur (ou plus), vous devrez peut-être cuire les steaks à feu indirect jusqu'à 30 minutes après les avoir carbonisés à feu vif. Utilisez un [thermomètre](#) à viande à lecture instantanée pour de meilleurs résultats. Sous vide à 50C/122F pendant une heure, séchez-le, saisissez-le fort dans la poêle que vous utilisez, puis faites-le revenir un peu dans ce beurre fondu et ce gingembre de soja. Excellente saveur, saignante avec le filet et la lanière de lion.

À l'aide d'une fourchette, percez des trous dans les steaks pour que la marinade pénètre dans les steaks. Si la cuisson active et la fumée ne vous dérangent pas, c'est une très bonne entrée rapide. Chaque recette est éprouvée, testée et approuvée en famille. Nous aimons les friandises savoureuses, les bons repas et la nourriture amusante.

Il n'est pas recommandé de réutiliser la marinade entrée en contact avec de la viande crue. Si vous souhaitez utiliser la marinade comme sauce, vous pouvez en réserver une portion avant d'ajouter la viande ou la faire bouillir pendant quelques minutes pour tuer les bactéries.

Recettes

Vous pouvez fermer le couvercle du grill pour laisser la chaleur s'accumuler et obtenir une belle caramélisation sur les bords du steak. Après 1 à 2 minutes, tournez le steak à 45 degrés pour obtenir ces jolies marques de grill. Retournez le steak et répétez les étapes ci-dessus pour l'autre côté. Nous aimons ajouter peut-être 1/8 de cuillère à café de vinaigre de vin de riz à la sauce soja.

Nous savons tous que lorsqu'un steak est bien cuit, il est incroyablement délicieux. Faites cuire l'excédent de marinade pendant quelques minutes pour le réduire en une sauce pleine de saveurs et versez-en un filet sur ces faux-filet grillés. Nous avons même un faux-filet de bison avec une sauce au poivre. Les résultats avec l'une ou l'autre de ces coupes moins coûteuses sont excellents. Aujourd'hui, je partage avec vous la MEILLEURE marinade pour steak !

J'ai cuit 3 minutes de plus à la fin à feu moyen. J'ai adoré la sauce mais j'ai trouvé que le gingembre était un peu intense.

Steaks De Faux-filet Avec Marinade De Soja Et De Gingembre

Le Strip de New York était mieux adapté à cela que le faux-filet, mais les deux étaient savoureux. Si la cuisson active et la fumée ne vous dérangent pas, c'est une **très bonne** entrée rapide. Je dois dire que ce n'est pas souvent que je commente une recette. C'est devenu un favori de la famille, en particulier avec un bon surlonge que nous trancherons ensuite. Et peut-être ensuite utiliser les jolis restes dans la poêle en fonte pour des pommes de terre écrasées. Cela a vraiment beaucoup de saveurs délicieuses. Intéressant de voir comment d'autres ont modifié cela.

Nous sommes tombés sur du faux-filet de très haute qualité à la coopérative locale. Mieux encore, ferragamo varina flats; [vapormax.co.uk](https://www.vapormax.co.uk), pas une goutte de cette marinade pour faux-filet grillé n'est gaspillé. Conservez la sauce séparément et réchauffez-la au moment de servir. Nous mangeons beaucoup de steak et cette recette était idéale pour changer de routine.

Couvrir d'une pellicule transparente ou d'un papier d'aluminium et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou plus. Vous pouvez également réfrigérer et laisser mariner toute la nuit. Préparez et préchauffez le **barbecue** à feu vif. Placer les steaks directement sur le gril et saisir un côté pendant environ 15 secondes.

Assaisonnement Pour Steak

Ils se conservent au **réfrigérateur** jusqu'à 5 jours. Les nouilles ramen sont reines dans le département des astuces pour les aînés en semaine. Oui, Shutter Manufacturers; [click through the up coming page](#), il existe plusieurs coupes de bœuf alternatives qui peuvent être marinées de la même manière que les faux-filet. Certains choix populaires incluent les steaks de contre-filet de New York, les **steaks d'os** en T, les steaks de surlonge, [How To Sleep Better: 5 Sleep Tips You May Not Have Considered](#) les steaks de flanc ou même les steaks de filet. La marinade peut également aider à attendrir et à rehausser les saveurs de ces coupes. Gardez à l'esprit que diverses coupes de viande ont **tendance** à être plus dures que d'autres. En général, plus la teneur en graisse est persillée, plus la viande a tendance à être tendre et juteuse.

D'ail émincé que j'ai cuisiné avec le gingembre et terminé avec 2-3 c. Si vous avez un faux-filet de première coupe, vous n'aurez besoin que de moins de temps dans la marinade. Avec des saveurs audacieuses et la viande la plus juteuse et la plus tendre, notre faux-filet grillé est alléchant. C'est devenu un favori de la famille, en particulier avec un bon surlonge que nous trancherons ensuite. Je trouve que la sauce soja à faible teneur en sel convient mieux que la **sauce ordinaire** - et je double pratiquement la quantité de gingembre et de soja.

From:
<https://wiki.fux-eg.org/> - **wiki-fux**

Permanent link:
https://wiki.fux-eg.org/doku.php?id=ecette_de_steaks_de_faux-filet_avec_ma_inade_de_soja_et_de_gingemb_e

Last update: **2024/03/25 01:58**

