BEEFSTEAKS SAUTÉS À LA BIÈRE D´ABBAYE

Type de plat :	Catégories :
	Bières
Plat principal	Viandes et charcuteries

Ingrédients

- ✓ 4 beefsteaks épais d´environ 200 g chacun
- ✓ 2 cuillères à soupe d´huile d´olive
- ✓ 1 gousse d´ail émincée
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ sel, poivre

Sauce :

- ✓ 350 g de petits champignons tranchés
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 1 cuillère à soupe de jus de citron
- ✓ 1 cuillère à soupe de farine
- ✓ 15 cl de bière brune d´Abbaye
- ✓ 1 à 2 cuillères à café de sauce soja

Préparation

Enduire les beefsteaks d´huile d´olive et les saupoudrer avec la moitié de l´ail, assaisonner et laisser la viande reposer au moins 1 h.

Sauce: Sauter les champignons dans le beurre et le jus de citron environ 5 min jusqu´à ce qu´ils soient tendres. Incorporer la farine et remuer 1 min. Verser la bière et porter le tout à ébullition durant 1 min. Ajouter la sauce soja, le reste de l´ail, rectifier l´assaisonnement et tenir au chaud. Faire fondre 50 g de beurre dans une poêle et saisir les steaks 3 min de chaque côté. Disposer la viande coupée en morceaux de 2,5 cm de large dans un plat de service chaud. Décorer avec la sauce et servir immédiatement.