

Boeuf au Gingembre et au Vinaigre Balsamique, Cuit au Barbecue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Marinade : 3 heures

Ingrédients:

- HUILE D'OLIVE	100 ml
- VINAIGRE BALSAMIQUE	60 ml
- GINGEMBRE	1 c à soupe
- CASSONADE BRUNE	1 c à café
- SAUCE AU SOJA	1 c à café
- ENTRECOTE(S)	pour 4 personnes

Recette:

- Versez l'huile d'olive, le vinaigre, le gingembre, la sauce au soja et le sucre dans un grand plat. Fouettez énergiquement.
- Coupez la viande en portions et plongez-les dans la marinade. Fermez le plat et placez-le au frais pour au moins 3 heures.
- Faites cuire les entrecôtes au barbecue (attention aux flammes) en les badigeonnant régulièrement de marinade.
- Au moment de servir, nappez encore les entrecôtes de marinade et accompagnez d'une salade et de pommes de terre nature.

