

Entrecôte Marinée au Barbecue

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ENTRECÔTE(S) 750g épaisse
- ORIGAN
- HERBES DE PROVENCE
- PAPRIKA
- PIMENT DE CAYENNE un peu
- HUILE D'OLIVE
- FLEUR DE SEL
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Mélangez dans un bol, les épices, sel, poivre et huile d'olive.
- Badigeonnez la viande avec ce mélange. Laissez reposer 30-45 minutes.
- Allumer le barbecue.
- Faites griller l'entrecôte 8-10 sur chaque face.
- Coupez en aiguillettes et servez avec de la fleur de sel.

