



PAILLARDS DE BŒUF À LA SAUCE BARBECUE DE MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

480 g Filet de bœuf

100 ml Huile d'olive

Romarin

Thym

40 g Miel

Sel et poivre

POUR LA SAUCE

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Ketchup

40 g Huile d'olive

40 g Moutarde de Dijon

20 g Miel

Tabasco

Poivre de Cayenne

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Couper le filet de bœuf en 4 morceaux et attendrir les morceaux au maillet jusqu'à ce qu'ils soient bien fins.
2. Faire mariner les paillards de bœuf dans de l'huile d'olive avec le romarin frais, le thym et le miel.
3. Enlever un peu la marinade avant de griller la viande. Assaisonner la viande de sel et de poivre et la griller pendant 3 minutes des deux côtés sur le grill.
4. Pour la sauce barbecue, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le ketchup, l'huile d'olive, la moutarde de Dijon et le miel, mélanger et assaisonner de Tabasco, de poivre de Cayenne, de sel et de poivre. Servir la sauce avec les paillards de bœuf.