

Entrecôte au chèvre, sauce miel moutare et citron



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

3 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 4 entrecôtes d'au moins 3 cm d'épaisseur
- 100 ml miel liquide
- 1 c. à soupe moutarde de dijon
- 1 c. à soupe moutarde ancienne
- Le zeste et le jus d'un citron
- 1 rub au choix
- 200 gr fromage de chèvre crémeux

INSTRUCTIONS

1. Réalisez la sauce en mélangeant le miel, le zeste du citron, le jus du citron et les 2 moutardes.
2. Faites chauffer votre BBQ pour une cuisson indirecte.
3. Saupoudrez la viande du rub de votre choix. Laissez mariner 20 minutes.
4. Fumez les entrecôtes à couvert et loin des braises jusqu'à une température interne de 35 à 39°C.
5. Sortez la viande du barbecue et laissez le couvercle ouvert pour augmenter la température des braises. Dès que les braises sont bien rouges, grillez les entrecôtes directement au-dessus des braises en les retournant régulièrement.
6. Lorsque la température interne de la viande atteint les 48-50°C, retirez du feu et laissez reposer quelques minutes, le temps de dresser les assiettes.
7. Etalez une couche de fromage de chèvre sur chaque entrecôte et versez une c. à soupe de sauce au miel par-dessus. Bon appétit.



MOTS CLÉS

chèvre, entrecôte, fromage, miel