

Producteur



**La Moutonnière**

3456, Principale, Ste-Hélène-de-Chester QC G0P 1H0

Tél. : 819 382-2300

www.lamoutonniere.com

fromagerie@lamoutonniere.com

## Note de Mélissa



*Il est nécessaire de démarrer la cuisson avec un feu très vif de façon à former une croûte des deux côtés qui permettra de conserver le sang*

*à l'intérieur de la pièce de viande.*

## Note sur le bleu de la Moutonnière

*Ce fromage à pâte légèrement persillée, vous offrira en toute subtilité les arômes délicats de notre bleu sans toutefois avoir le caractère vif et épicé de ce dernier.*

PLAT PRINCIPAL

# BOEUF GRILLÉ AU BEURRE AU BLEU de la Moutonnière

🕒 : 4 🍳 : facile 🕒 : 15 min 📏 : 1 h 🍲 : 10 min ☀️ : oui

Filet de bœuf	1 lb 1/3	600g
Beurre non salé ramolli	125 ml	1/2 tasse
Le bleu de la Moutonnière	125 ml	1/2 tasse
Gousses d'ail, hachées	3	
Persil frais haché	10 ml	2 c. à thé
Poivre	Au goût	

1. Dans un bol, mélanger à l'aide d'une fourchette le beurre, le fromage, le persil et l'ail.
2. Former une buchette, l'envelopper d'une pellicule plastique et tordre pour bien serrer les extrémités.
3. Mettre la buchette au frigo jusqu'à ce qu'elle ait durci.
4. Au moment de servir, couper des tranches d'environ 1 cm et faire tempérer avant de déposer sur la viande grillée.
5. Couper le bœuf en quatre morceaux d'épaisseur égale.
6. Huiler et poivrer chaque steak.
7. Préchauffer le barbecue à feu élevé.
8. Faire cuire 4 min de chaque côté pour une viande saignante et 8 min pour une viande à point.
9. Au moment de servir, déposer une tranche de beurre au bleu et servir avec une salade.

