

Pavé de boeuf mariné au café & paprika fumé



4 pavés



5 min



4 min



Un vin rouge tannique et corsé (Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tannat...).



INGRÉDIENTS.

- 4 pavés de boeuf
- 2 c. à soupe de marc de café séché ou café moulu finement
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de paprika fumé
- 1 filet d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre fumé concassé

PRÉPARATION.

1. Mélangez le marc de café (ou le café moulu), le paprika fumé et la cassonade.
2. Ajoutez une belle pincée de sel et de poivre fumé concassé.
3. Enrobez les pavés de boeuf de la marinade sèche avant de les arroser légèrement d'huile d'olive.
4. Massez et réservez au frais au moins 2h.
5. Grillez au barbecue ou sur le grill selon la cuisson désirée.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS