

Hot-steak avec sauce BBQ et cheddar

De l'atelier 'Hot-dogs de luxe'



4 pièces – Préparation : 30 minutes – Four : 10 minutes

Ingrédients

Hot-steak

- 4 baguettes avec beurre aux fines herbes
- 400 g de rumsteck
- Oignons séchés

Dry Rub (marinade sèche) pour le steak

- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café d'ail en poudre
- ½ c. à café de coriandre séchée
- 2 c. à café de Cassonade de candi brune Candico
- ½ c. à café de pili-pili
- 1 c. à café de sel

La sauce BBQ

- 1 oignon
- 2 tranches de lard fumé
- 50 ml de Tomato Ketchup Devos Lemmens
- 250 ml de Passata Elvea
- 1 cube de bouillon de bœuf Knorr
- 3 c. à soupe de sauce Worcester
- 2 c. à café de Cassonade de candi brune Candico
- Huile d'arachide

La sauce cheddar

- 100 ml d'Authentique crème d'Ardenne Carlsbourg
- 100 g de cheddar

Préparation

Hot-steak

- Mélangez tous les ingrédients pour la marinade sèche.
- Coupez le rumsteck en tranches de 0,5 cm.
- Ajoutez-y la marinade sèche, mélangez bien et réservez au réfrigérateur.

La sauce BBQ

- Épluchez l'oignon et émincez-le en demi-lunes.
- Faites chauffer 3 cuillers à soupe d'huile d'arachide dans une casserole et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Ajoutez le lard fumé et remuez bien.
- Arrosez de ketchup et de passata.
- Émiettez le cube de bouillon sur la préparation.
- Ajoutez le sucre et la sauce Worcester.
- Portez le tout à ébullition et laissez mijoter 15' à feu doux et à découvert.
- Retirez le lard une fois la cuisson terminée.

La sauce cheddar

- Portez la crème à ébullition.
- Incorporez-y le cheddar et battez au fouet jusqu'à ce que le cheddar soit complètement fondu.
- Réservez au chaud à feu doux.

Pour terminer

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Ouvrez les baguettes (ne les coupez pas complètement).
- Enfournez les baguettes 10' sur une plaque de four revêtue de papier cuisson.
- Faites chauffer un peu d'huile d'arachide dans une sauteuse.
- Faites cuire brièvement les tranches de steak des deux côtés.
- Tartinez les baguettes de sauce BBQ et garnissez avec le steak.
- Versez un peu de sauce cheddar et terminez par les oignons séchés.

Astuces

- Un Dry Rub est une marinade sèche, c.-à-d. sans matière grasse ni autre liquide.
- Vous pouvez également acheter de la sauce barbecue prête à l'emploi au magasin. Cela vous fera gagner du temps et vous permettra de préparer ce plat en à peine 15'.
- Délicieux accompagné de Country Bacon Potatoes.

En collaboration avec Candico, Devos Lemmens, Knorr & Carlsbourg.