



## Entrecôte Urban Barbecue

1 personne Temps de préparation: 20 minutes

### Ingrédients:

#### Marinade

- 4 limettes
- 1 bouteille de bière
- 2 gousses d'ail
- 10 dattes

#### Viande:

- 250 g d'entrecôte
- 1 branche de romarin
- 1 branche de marjolaine
- Poivre
- Sel
- Huile d'olive
- 1 verre de bière

### Préparation:

Presser le jus des quatre limettes pour la marinade. Râper les zestes de deux des limettes. Mixer le tout avec le reste des ingrédients.

Placer la viande avec l'huile d'olive, les épices, le sel, le poivre et la bière dans un sachet sous vide et réserver le tout au moins 2 jours au réfrigérateur.

Allumer le barbecue. Sortir la viande du sachet sous vide et la déposer sur la grille avec les épices. La faire griller 3 à 4 minutes de chaque côté et l'assaisonner d'un peu de poivre.

Placer l'entrecôte sur la marinade, mettre de côté le romarin et la marjolaine et découper.

Buon appetito!