

## Beefsteak, sauce Graine d'Or



La graine d'or, c'est bien connu, est le nom "poétique" du café! Pour cette occasion, il corse agréablement une viande pour en faire un petit chef-d'œuvre culinaire...

### Ingrédients pour 4 personnes

1 cuiller à café de poivre noir fraîchement moulu  
1 cuiller à café de café fraîchement moulu  
1/2 cuiller à café de romarin frais, haché  
1 gousse d'ail pressée  
4 beefsteaks  
80 ml de bouillon de bœuf  
80 ml de café expresso  
125 ml de crème légère  
1 cuiller à soupe de sucre roux  
4 échalotes  
2 cuillers à soupe d'huile végétale  
sel

### Préparation

1. Couper les échalotes en fines rondelles et les mélanger dans un bowl avec le poivre, le café, le romarin, l'ail, le sucre et l'huile.
2. Faire mariner la viande dans ce mélange au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, la retournant de temps à autres.
3. Dans une poêle, faire cuire la viande à feu moyen 3 minutes. Retirer les beefsteaks et les réserver à feu très doux.
4. Dans la même poêle, ajouter le restant de la marinade. Déglacer avec le bouillon de bœuf et ajouter l'expresso. Laisser réduire de moitié.
5. Retirer du feu et ajouter la crème. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.
6. Finir de cuire les filets et les napper de sauce.

Servir avec des pommes frites croustillantes et des légumes de saison sautés

**Bon appétit!**