

Biftecks d'ailoyau (côtelettes de longe) de Veau de grain du Québec – BBQ au paprika fumé



Type de coupe : biftecks et filets, côtelettes

Rendement : 4 portions

Exécution : facile

Préparation : 10 minutes

Macération : 30 minutes à 1 heure

Cuisson : 30 minutes

Mode de cuisson : BBQ

Ingrédients

- 4 biftecks d'ailoyau ou côtelettes de longe de Veau de grain du Québec de 300 g (2/3 lb) chacun

Marinade BBQ (à cuire)

- 796 ml (28 oz) de tomates broyées
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 75 ml (1/3 tasse) d'huile
- 50 ml (1/4 tasse) de jus de citron
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 10 ml (2 c. à thé) d'épices à poulet BBQ
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre de Cayenne
- 15 ml (1 c. à soupe) de paprika fumé moulu

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients de la marinade, amener à ébullition et laisser mijoter environ 20 minutes. Laisser refroidir avant de faire mariner la viande.
2. Déposer les biftecks de veau de grain dans un plat peu profond, verser la marinade sur le dessus et laisser mariner les biftecks de 30 minutes à 1 heure au réfrigérateur.
3. Préchauffer le barbecue à intensité maximale.
4. Marquer tous les côtés des biftecks de veau.
5. Terminer la cuisson sur la grille du haut ou baisser l'intensité du barbecue.
6. La cuisson idéale est complétée lorsque la température de la viande atteint 64 °C (147 °F) à cœur ou lorsque la viande commence à diminuer de volume et que les sucs remontent à la surface.
7. Retirer les biftecks du feu, couvrir légèrement d'un papier d'aluminium et laisser reposer quelques minutes selon le volume de la pièce de viande. La chaleur se répartira et le centre de la viande devrait atteindre 66 °C (150 °F).
8. Servir les biftecks de veau de grain avec une salade de chou et des quartiers de pommes de terre frites.