



Steaks au café

[30 MIN. ET MOINS](#) - [BBQ](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 beaux steaks (T-Bones ou filets mignons)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail finement hâchée
- 3 c. à soupe de café fraîchement moulu
- 1 c. à thé de poivre
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cumin

Préparation

1. Mélanger l'huile et l'ail. Badigeonner les filets mignons de cette huile.
2. Mélanger le reste des ingrédients et saupoudrer les deux côtés des filets.
3. Cuire sur le BBQ à feu moyen pendant une dizaine de minutes.