

## **BIFTECK ASSAISONNÉ A1**

Sert 6

½ tasse	<b>Sauce à bifteck A1</b>
3 c.à t.	Poivre noir, moyennement moulu
1 c.à t.	Sel
1 ½ lb.	Bifteck haché dans la pointe de la ronde, 3/4 pouce d'épaisseur

- Saupoudrer de sel et poivre les deux côtés du bifteck, pressant fermement dans la viande. Placer le bifteck dans un sac de plastic ou un plat non métallique et ajouter la **Sauce à bifteck A1**, tournant pour couvrir les deux côtés. Couvrir et réfrigérer pendant 30 minutes.
- Retirer le bifteck de la marinade et jeter la marinade. Griller dans un poêlon ou au four de 4 à 6 minutes de chaque côté ou jusqu'à la cuisson désirée.
- Servir immédiatement ou laisser reposer et servir en morceaux dans un sandwich ou une salade.