

# Biftecks de contre-filet aux fines herbes et patates douces au BBQ



**PRÉPARATION**  
**15**  
MINUTES

**CUISSON**  
**20**  
MINUTES

**4**  
PORTIONS

## INGRÉDIENTS

### BIFTECKS

**4** Biftecks de contre-filet de bœuf 3,5 cm (1½ po) d'épaisseur

Au goût, sel, poivre

Au goût, moutarde de Dijon

Marinade aux fines herbes

**125 ml** (½ tasse) Huile d'olive extra vierge

**45 ml** (3 c. à soupe) Vinaigre de vin rouge

**60 ml** (¼ tasse) Persil frais, haché

**10 ml** (2 c. à thé) Basilic frais, haché

**10 ml** (2 c. à thé) Origan frais, haché

**1** Gousse d'ail, hachée

### PATATES DOUCES

**2** Patates douces avec pelure en bâtonnets de 1 cm (½ po) d'épaisseur

**60 ml** (¼ tasse) Huile d'olive extra vierge

**15 ml** (1 c. à thé) Thym frais, haché

Au goût, sel, poivre

## ÉTAPES

### BIFTECKS

Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade.

Faire mariner les biftecks au réfrigérateur pendant 2 heures en retournant la viande aux 30 minutes.

Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif.

Égoutter pour enlever l'excédent de marinade, assaisonner.

Faire griller 7-8 minutes de chaque côté en tournant d'un quart de tour les biftecks pour obtenir un beau quadrillage. Laisser reposer quelques minutes.

### PATATES DOUCES

Dans un bol, mélanger à l'aide d'une cuillère de bois, les bâtonnets de patates avec l'huile, le thym, sel et poivre pour bien enrober les patates.

Faire griller 7-8 minutes et servir avec un peu de moutarde de Dijon.

Marché  
**Richelieu**

*Complice de votre quotidien*

Richelieu recommande les produits Irresistibles et Sélection

*Irresistibles*

**Sélection**