

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## BAVETTE DE BŒUF À L'ÉRABLE



1 bavette pour 3 à 4 personnes

**MARINADE :**

$\frac{1}{2}$  tasse de sirop d'érable

$\frac{1}{2}$  tasse d'huile

$\frac{1}{4}$  tasse de sauce soya

1/3 tasse d'oignon haché finement

3 c. à table de vinaigre de vin

1 c. à thé de graines de coriandre broyées

1c. à thé de cumin broyé

Mélanger les ingrédients de la marinade et faire mariner la bavette 24 heures.

Faire griller la bavette sur le B.B.Q. ou dans une poêle striée quelques minutes de chaque côté jusqu'à cuisson désirée (Pour apprécier la tendreté de la bavette, la cuisson idéale est médium-saignant).

Cette recette met en valeur notre or brun du Québec et au moment de manger, il est bon de savoir qu'il faut couper contre les fibres de la viande pour qu'elle soit plus tendre en bouche.

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)