

Picanha grillé au chimichurri, mayonnaise au poivre vert

Préparation 15 min | Rendement 4 portions | Cuisson 15 min

Repos 3 min | Conservation 5 jours au réfrigérateur

Congélation Non

Ingrédients

- 1 picanha d'environ 1 kg
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 250 ml (1 tasse) de mayonnaise
- 1 c. à soupe de Moutarde de Dijon
- 10 ml (2 c. à thé) de poivre vert

Chimichurri

- 60 ml (¼ de tasse) d'huile d'olive extra-vierge
- ½ petit piment jalapeno, haché très finement
- 60 ml (4 c. à soupe) de persil plat, haché finement
- 45 ml (3 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais, haché finement
- 1 gousse d'ail, fraîchement pressée
- 1 petite échalote, hachée finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de menthe
- fraîche, hachée finement
- Le jus d'un citron vert

Méthode

Dans un bol, combiner tous les ingrédients du chimichurri. Réserver 45 ml (3 c. à soupe) dans un plat à part et conserver le reste séparément.

Préchauffer le barbecue à feu élevé.

Couvrir généreusement la pièce de viande de sel et de poivre du moulin. Baisser le feu du barbecue à moyen élevé puis, huiler généreusement les grilles.

Saisir la pièce de viande de tous les côtés en la badigeonnant généreusement du chimichurri, environ de 7 à 10 minutes au total.

Tailler la picanha en 4 à 6 tranches épaisses d'environ 1 ½ po.

Badigeonner du chimichurri généreusement, saler et poivrer du moulin au goût. Remettre les steaks sur le gril et saisir 2 minutes de chaque côté.

Pendant ce temps, hacher le poivre vert au couteau. Incorporer à la mayonnaise avec la moutarde de Dijon, puis ajouter 45 ml (3 c. à soupe) de chimichurri. Mélanger intimement.

Laisser reposer les steaks 3 minutes sous une feuille d'aluminium. Servir aussitôt, accompagnés de la mayonnaise parfumée.