



Ingrédients (4 portions) :

700 g (1 ½ lb) de bifteck de flanc

1 bouteille de sauce à bifteck chimichurri
Stonewall Kitchen

1 lime

l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Bifteck de flanc à la sauce chimichurri

Méthode

1. Verser 250 ml (1 tasse) de sauce à bifteck chimichurri Stonewall Kitchen sur le bifteck de flanc dans un plat.
2. Faire mariner de 6 à 8 heures ou toute la nuit au réfrigérateur.
3. Faire griller le bifteck, en le badigeonnant de sauce additionnelle.
4. Presser le jus de la lime sur le bifteck et servir avec de la sauce chimichurri fraîche.



www.starketwhyte.com