

Steaks de bœuf marinés à la sauce Ponzu

durée totale **20 min.**

INGRÉDIENTS

2 portions

- 2** steaks de 175 g chacun
- 3 càs** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
- 1 càs** d'huile d'olive
- Patates douces grillées:**
- 1 kg** de patates douces
- 60 g** de beurre

PRÉPARATION

Étape 1

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, ajouter les patates douces non épluchées et attendre que l'eau recommence à bouillir. Retirer alors les patates douces, les essuyer, les couper en tranches et les mettre sur le gril. Faire griller environ 10 minutes à feu moyen et badigeonner de beurre fondu.

Étape 2

Mélanger la sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman avec l'huile d'olive dans un bol mélangeur. Verser la marinade sur la viande et laisser macérer au moins 2 heures. Mettre les steaks sur le barbecue et les faire griller jusqu'au degré de cuisson souhaité. Glacer des deux côtés avec votre sauce Teriyaki Kikkoman préférée. Servir chaud immédiatement, avec les patates douces grillées et une salade de votre choix.