

## Biftecks au beurre de moutarde au moût de raisin

Pour 3-4 personnes:

- 50 g de beurre mou
- 2 cc bombées de moutarde au moût de raisin
- 1 trait de sauce worcestershire
- 1 cs de jus de citron
- 3-4 biftecks (selon le nombre de convives)



Sortir le beurre du réfrigérateur un peu à l'avance ou le passer un peu au micro-ondes (attention de ne pas le faire fondre!) pour le ramollir. Dans un bol le mélanger avec la moutarde, la sauce worcestershire et le jus de citron. Quand l'ensemble est homogène, le placer sur un morceau de film alimentaire et former un boudin en tortillant les extrémités (comme un bonbon). Placer au réfrigérateur (ou au congélateur) pour qu'il durcisse.

Détailler ensuite le rouleau de beurre en rondelles (pas trop fines) et en mettre un peu dans une poêle chaude. Cuire les biftecks de chaque côté selon la cuisson désirée (l'idéal étant une cuisson saignante qui évite au beurre à la moutarde de chauffer trop longtemps au risque de brûler) Servir immédiatement, en disposant des rondelles de beurre sur la viande.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>