

# Bavette d'Aloyau

macération d'herbes fraîches  
du Chef Ivan Lavaux



## Ingredients pour 4 personnes :

Préparation : 20 minutes

Macération : 2 heures

Cuisson : 4 / 5 minutes

- 4 bavette épaisses d'Aloyau de 220g
- 1/2 botte d'estragon
- 1/2 botte d'aneth
- 1/2 botte de menthe fraîche
- 1/2 botte de ciboulette
- 1/2 botte de persil
- 4 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 4 bouquets de mâche
- 10cl d'huile d'olive
- 20 pommes de terre nouvelles
- 1 jus de citron
- Sel, poivre, tabasco
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé

# Bavette d'Aloyau

macération d'herbes fraîches  
du Chef Ivan Lavaux



## Instructions:

Emincez finement toutes les herbes, les gousses d'ail, les échalotes.

Dans un bol, mélangez au fouet, l'huile d'olive, le jus de citron, le gingembre râpé, le sel, poivre, tabasco.

Versez le tout sur les herbes finement émincées, bien mélanger.

Déposez les bavettes d'Aloyau dans un plat creux.

Versez la macération dessus, veillez à bien les enrober.

Couvrez d'un film alimentaire et placez 2 heures minimum au réfrigérateur.

Lavez les pommes de terre.

Allumez le barbecue. Placez une feuille d'aluminium huilée sur la grille du Bee Grill et déposez les pommes de terre.

Assaisonnez de sel, poivre, huile d'olive.

Faites cuire pendant 20 minutes et réservez au chaud.

Egouttez les bavettes d'Aloyau de la macération.

Faites-les griller sur le Bee Grill 4 à 5 minutes en les retournant régulièrement.

Sortez les bavettes d'Aloyau du Bee Grill, tartinez-les généreusement de macération.

Servez aussitôt avec les pommes de terre et les bouquets de mâche.