

Bifteck de faux-filet et relish à la tomate grillée, aux arachides et au piment jalapeno



Rehaussez ce classique qu'est le bifteck grillé en l'accompagnant d'une relish à la tomate et au piment jalapeno. Avec une salade verte et des légumes grillés, c'est un vrai régal. Il vous reste de la relish? Étendez-la sur des tranches de baguette rôties!

Temps de cuisson sur le gril : 12 minutes

Donne 500 ml (2 tasses) de relish pour 4 à 6 portions

Ingrédients :

1	petit oignon rouge	1
1 c. à s.	huile d'olive	15 ml
1	barquette de tomates cerise	1
1	gros piment jalapeno coupé en deux	1
¼ c. à thé	sel	1 ml
1	petite gousse d'ail émincée	1
1 c. à thé	inaigre de vin rouge	5 ml
¼ tasse	basilic frais, haché	60 ml
⅓ tasse	arachides grossièrement hachées	75 ml
1 ½ lb	bifteck de faux-filet d'au moins 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	750 g
	sel kascher et poivre	

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Couper un oignon en tranches de 2,5 cm (1 po). Déposer sur une plaque à pâtisserie et badigeonner de 5 ml (1 c. à thé) d'huile. Faire rôtir pendant 10 minutes en retournant les tranches d'oignon de temps à autre.
2. Entre-temps, couper les tomates en deux si elles sont grosses. Pour obtenir une relish qui ne soit pas excessivement piquante, retirer les graines du piment jalapeno. Déposer les tomates et le piment dans le plat à rôtir. Ajouter le reste de l'huile, soit 10 ml (2 c. à thé), et le sel. Mélanger. Continuer de faire rôtir jusqu'à ce que les tomates commencent à se flétrir, soit environ 5 à 6 minutes.

3. Lorsque l'oignon a suffisamment refroidi pour être manipulé, le couper en morceaux d'environ la même taille que les tomates, et couper finement le piment jalapeno. Déposer le tout dans un bol avec l'ail et le vinaigre. Juste avant de servir, incorporer le basilic et les arachides. Goûter et saler davantage si désiré.
4. Préchauffer le barbecue à feu moyen-élevé en prenant soin de huiler le gril au préalable. Pendant la période de préchauffage, retirer le bifteck du réfrigérateur. Saler et poivrer généreusement. Déposer le bifteck sur le barbecue et faire griller pendant environ 12 minutes. Retourner la viande une fois pour obtenir une cuisson à point-saignante. Servir le bifteck découpé en tranches et garni de relish.