

Steaks sauce au thé au grué de cacao

Pour 3 personnes

3 steaks à griller

1 sachet de thé noir aux éclats de cacao

Quelques feuilles de sauge

1 noisette de beurre

1 cuil à soupe de crème liquide

1 cuil à soupe de sirop d'érable

Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les feuilles de sauge et laissez cuire à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Réservez.

Préparez une tasse de thé aux éclats de cacao.

Dans la même poêle que les feuilles de sauge, faites cuire vos steaks à la cuisson souhaitée.

Otez les steaks de la poêle et à la place versez la tasse de thé et le sirop d'érable, montez le feu et laissez réduire de plus de la moitié, ajoutez la crème.

Servez les steaks avec la sauce au thé et les feuilles de sauge croustillantes.