



# Ribeye Steak & Gazpacho Andaluz

## Ingrédients 4 personnes

### Gazpacho

Mettre 500 g de tomates en dés  
Mettre 50 g de paprika vert en dés  
Mettre 150 g de cornichons en dés  
1 œuf dur  
150 g de pain anglais trempé dans du lait  
Hacher un oignon  
100 g de ketchup  
30 cl de mayonnaise  
10 g de sucre en poudre  
10 g de paprika doux  
5-10 gouttes de Baergfeuer  
1 dose de vinaigre aux herbes

### Steak & marinade

4 pièces de 300 g d'entrecôte  
8 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
7 gouttes de Baergfeuer  
2 cuillerées à soupe de romarin frais haché  
1 cuillerée à soupe de thym frais haché  
1 cuillerée à soupe de sel marin  
1 cuillère à soupe de poudre de paprika doux  
1 cuillerée à soupe de poivre noir moulu  
2 gousses d'ail pressées  
1 pincée de sucre de canne  
Salade verte pour accompagner

## Préparation

### Gazpacho

Couper en dés les tomates, le paprika et les cornichons. Cuire des œufs durs et les couper en dés, retirer les croûtes du toast (ou utiliser du pain sans croûte) et le tremper dans du lait. Couper les oignons en dés. Mettre tous les ingrédients dans un grand plat. Ajouter le ketchup et la mayonnaise. Ajouter le sucre et la poudre de paprika. Assaisonner à son goût avec de la sauce chili Baergfeuer (environ 10 gouttes). Ajouter une dose de vinaigre d'herbes. Mettre les ingrédients quelques heures au réfrigérateur. Mixer finement les ingrédients et servir.

### Entrecôte marinée

Arracher les feuilles du romarin et du thym et les hacher menu. Eplucher les gousses d'ail et les hacher menu. Mettre l'huile d'olive dans un mortier ou dans tout autre récipient. Ajouter la poudre de paprika, le sucre de canne le poivre moulu et le sel marin. Assaisonner à son goût avec la sauce pimentée Baergfeuer (environ 7 gouttes). Mélanger tous les ingrédients et y laisser mariner les steaks (par exemple mettre la veille au réfrigérateur dans un récipient étanche à l'air). Mettre les steaks à température ambiante avant la cuisson. Faire cuire les steaks à feu moyen des deux côtés pendant 3-4 minutes. Mettre de côté et laisser reposer 5 minutes environ. Griller les deux faces des steaks encore une fois pendant environ 30s et mettre la salade en garniture.