



*Temps de préparation : 10 MIN*

*Temps de cuisson : 20 MIN*

*Portions : 4*

## *Ingrédients :*

- *Sauce VH<sup>®</sup> pour sauté Teriyaki*
- *Jus d'une limette*
- *1 ½ lb (700 g) de biftecks de haut de surlonge*
- *4 tranches de bacon, cuites et hachées finement (voir le conseil)*
- *1/4 de tasse (125 mL) de sauce VH<sup>®</sup> pour sauté Teriyaki, de yogourt nature et de mayonnaise*
- *2 c. à soupe (30 mL) de ciboulette*

## *Étapes :*

- 1. Dans un bol, mélanger la sauce VH<sup>®</sup> pour sauté Teriyaki et le jus de limette, ajouter le steak et bien couvrir, puis laisser mariner pendant au moins 1 heure.*
- 2. Dans un petit bol, mélanger le bacon, la sauce VH<sup>®</sup> pour sauté Teriyaki, la mayonnaise et la ciboulette.*
- 3. Huiler ou vaporiser le grill d'aérosol de cuisson PAM<sup>®</sup> et faire cuire les steaks pour obtenir le degré de cuisson désiré. Servir avec de la sauce.*