

## Variété de grillades sur assiette

### Ingrédients pur 4 personnes

4 pecs 70 g	filet de dorade
1 pce 250g	entrecôte de bœuf
4 petites	saucisses
4 pecs	côtes d'agneau
200g	diverse salade en feuille
2	tomates
1	oignon
1 x	sel, poivre, mélange d'herbes
	huile d'olive extra vierge
	vin rouge, bouillon, thym

### Mise en place

1. Couper finement les tomates et l'oignon, faire revenir le tout dans un peu d'huile d'olive déglacer avec un peu de vin rouge et bouillon, sel, poivre et thym, cuire 15 minutes. Vous pouvez préparer la sauce la veille.
2. Très important, bien essuyer les filets avec du papier de ménage, assaisonner le poisson selon goût, avec un filet d'huile d'olive et déposer sur un plat.
3. Mariner les côtes d'agneau, l'entrecôte de bœuf avec les épices et l'huile.
4. Laver et préparer la salade

### Préparation sur le barbecue

1. Déposer les filets de dorade sur la plaque en fonte préchauffée et huilé, griller 2 minutes de chaque côté puis dresser sur un plat.
2. Retourner la plaque en fonte avec des gants et faire chauffer 2 à 3 minutes. Bien faire saisir l'entrecôte, et les côtes d'agneau, puis les saucisses. En fin de cuisson ajouter les filets de dorades et fermer le couvercle durant 5-10 minutes à petit feu.

### Pour le gril à gaz sphérique

Entonnoir	position volcan
Couvercle	ouvert
Accessoire nécessaire	grille, plaque en fonte
Préchauffage	5-8 minutes environ à feu moyen avec couvercle fermé