

BBQ d'HIVER by Gustor Meatboutique

Plat principale

Entrecote Black Angus ou Cote à l'os Simmental avec de la moëlle & tomates cerises

Vous n'aimez pas les tomates cerises? Remplacez les par des champignons ou chicons.



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 kg à 1,2 kg d'entrecote black Angus ou de cote à l'os Simmental
- 1 demi os à moelle pp
- tomates cerises 600gr
- le romarin
- poivre et sel
- huile d'olive
- beurre
- vinaigre balsamique
- ail
- papier Alu

Préparation :

- Sortez la viande du réfrigérateur au moins une demi-heure avant la cuisson (si l'épaisseur dépasse 2,5 cm, placez-la sous papier d'aluminium pendant au moins une demi-heure dans un four à 50 ° C maximum)
- Saupoudrer les os à moelle de poivre et de sel marin et de feuilles de romarin.
- Mélangez les ingrédients suivants dans un récipient
 - 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Romarin zippé d'une branche.
 - 1 gousse d'ail pressée
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
 - Poivre et sel
- Prenez un plat à four et placez les tomates cerises rincées et arrosez-les avec le mélange huile / balsamique.
- Couvrir le plat avec du papier alu.
- Placez le plat sur le barbecue ou au four à 180 ° c.
- Au bout d'un quart d'heure, placez également les os à moelle sur le barbecue et arrosez-les d'un peu d'huile d'olive.
- Maintenant, vous pouvez faire cuire les entrecotes. Nos astuces pour une cuisson parfaite : <https://gustor.be/fr/au-bbq-comme-un-vrai-pro>

- Après la cuisson, laissez la viande pendant environ 5 minutes sous du papier alu.
- Les os à moelle sont prêts après environ 20 minutes.
- Les tomates après 30 minutes.
- Retirez la moelle des os et maintenez-la au chaud.
- Tranchez la viande. Disposez quelques tranches sur l'assiette, du poivre du moulin et du sel grossièrement moulu, déposez un morceau de moelle sur la viande et dressez à côté.



-
-