



INSPIRATIONS
C U L I N A I R E S

Côte de bœuf fumée, sauce Chimichurri

(Inspirée d'une recette de monsieur Mallard, ce grand cuisinier argentin)

Votre box gourmande sera composée de :

- 1 côte de Bœuf fumée pendant 3 heures à 55 degrés (1.2kg environ pour 3 gros mangeurs)
- 1 pot de Chimichurri, façon Mallard
- Ingrédients: Eau, ail, persil et coriandre frais, poivron Rouge, vinaigre, huile d'olive,

Recommandations de préparation (15 minutes environ – cuisson saignante)

1. Sortir la viande du réfrigérateur 2 heures à l'avance pour qu'elle revienne à température ambiante.
2. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
3. Enduire la côte de bœuf d'huile d'olive puis la saisir dans une cocotte ou une grande poêle pendant 5 minutes de chaque côté. En la retournant, attention à ne pas la percer avec une fourchette ; utiliser plutôt des pinces.
4. Placer les brins de thym au fond d'un plat à four puis y déposer la côte de bœuf.
5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson en retournant la pièce à mi-cuisson.
6. Retirer du four puis laisser reposer sur une planche recouverte un temps égal au temps de cuisson. Ce temps de repos est essentiel, il va permettre à la viande de se détendre et au jus de bien se répartir dans la viande.
7. Découper la viande en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Saler et poivrer.
8. Servir avec la sauce Chimichurri et notre purée de céleri et pomme de terre

Prix :

Côte de bœuf fumée – 48€ le kilo

Côte de bœuf fumée et maturée – 76€ le kilo