



Côte de bœuf

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	2 h
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2015

Préparation

1.2 kg de côte de bœuf

Huile d'olive

Poivre

2 gousses d'ail

3 branches de romarin

Eplucher l'ail, puis le hacher finement. Frotter la côte de bœuf avec l'huile d'olive et l'ail. Poivrer. Placer la viande sur la plaque en acier inox, insérer la sonde de température, poser le romarin sur la viande et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Rôtissage doux à la vapeur, jusqu'à température du plat préparé de 55 °C(max 2 h)

Fleur de sel

Une fois la cuisson terminée, assaisonner la viande avec de la fleur de sel et la saisir brièvement à feu vif, de tous les côtés, dans une poêle traditionnelle ou à griller. Laisser reposer la viande, la couper, l'arroser d'huile d'olive et assaisonner de fleur de sel et de poivre.

Conseils

La viande peut aussi être rôtie sur le gril.

Accessoires

Plaque en acier inox

Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

