



Говяжье филе



Приготовление 15 Mins
Время 2 Hrs
приготовления
Порции 4
прибор Combair-Steam SL (поступит в продажу в 2017 году)

Приготовление

800 г Говяжье филе

2 ст. л. оливкового масла

Соль

Перец

1 веточка тимьяна

1 веточка розмарина

1 зубчик чеснока, раздавленных

Очистить говяжье филе, приправить и обжарить со всех сторон на сильном огне. Добавить тимьян, розмарин и чеснок, коротко обжарить. Дать говяжьему филе остыть.

Говяжье филе с тимьяном, розмарином и чесноком положить в пакет для вакуумирования, вакуумировать пакет с уровнем интенсивности 3. Уложить пакет в перфорированную емкость для термообработки, поместить в холодную камеру. Готовить на пару.

Vacuisine 58 °C в течение 2 Hrs

Говяжье филе достать из пакета для вакуумирования и сервировать.

Советы

К этому блюду подойдут полента Bramata и обжаренная морковь.

Аксессуары

Емкость для термообработки, перфорированная

Пакет для вакуумирования

