



Entrecôte

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de cuisson	3 h
Portions	4
Appareil	ComhairSteamer V6000 à partir de 2021

Steak dans l'ailou avec chapelure aux herbes

Entrecôte

600 g d'entrecôte de bœuf, morceau entier

Un peu de sel

Un peu de poivre

Beurre à rôtir pour saisir

Un peu de fleur de sel

Crumble d'herbes aromatiques

2 échalotes, hachées

1 gousse d'ail, hachée

Beurre à rôtir pour la cuisson

50 g de beurre

5 cs de chapelure

1 piment

5 branches de romarin, hachées

5 branches de thym, hachées

½ cc de sel

Entrecôte





Saler généreusement la viande. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saisir la viande sur toutes ses faces et poivrer. Enfourner sur une grille au niveau moyen. Placer une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé au niveau le plus bas. Piquer la sonde de température dans la partie la plus charnue de la viande et la connecter à l'espace de cuisson.

Faire cuire à une température de la sonde de 58 °C après rôtissage doux de la viande pendant 3 heures.

Crumble aromatique

Faire revenir à la poêle les échalotes et l'ail dans un peu de beurre à rôtir à feu moyen. Ajouter le reste des ingrédients, faire dorer. Enlever le piment.

Dressage

Découper la viande en tranches. Saupoudrer de fleur de sel les surfaces tranchées et les badigeonner avec le crumble aromatique.

Etapes de cuisson

Rôtissage doux, jusqu'à température du plat préparé de 58 °C(max 3 h)

Accessoires

Plaque à gâteaux

Grille

Sonde de température

Informations complémentaires

Créée le

26.01.2022

