

Entrecôte Bordelaise



INGRÉDIENTS

- Un carré d'entrecôte bien persillé désossé et détalonné.
- 4 ou 5 os à moelle coupés dans la longueur
- 1 bouteille de Bordeaux rouge 30cl pour la sauce
- 1 échalote hachée
- 1 gousse d'ail hachée
- quelques branches de thym
- 1 c.à.s. de beurre
- 40 cl de fond de veau
- le jus d'un demi citron
- sel/poivre
- un rub au choix

INSTRUCTIONS

1. Huilez la viande avec un peu d'huile d'olive. Saupoudrez du rub de votre choix ou simplement de sel et de poivre.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 120°C. , searing plate fermée si vous utilisez un BBQ à pellets.
3. Jetez 1 ou 2 chunks de bois sur votre charbon si vous utilisez un BBQ à charbon.
4. Placez la viande et les os à moelle sur la grille et fermez le couvercle du BBQ. Nous n'allons plus toucher à la viande tant que sa température interne ne sera pas de 50°C.
5. Pendant que la viande cuit, préparez la sauce bordelaise.
6. Faites revenir l'échalote dans le beurre à température moyenne. L'échalote doit suer mais pas brûler. Ajoutez l'ail haché et faites encore revenir 1 minute.
7. Ajoutez 30cl de vin, augmentez la température et faites réduire de moitié.
8. Ajoutez ensuite 2 ou 3 branches de thym, la moelle d'un des os et le fond de veau. Faites à nouveau réduire de moitié.
9. Lorsque la température interne de la viande aura atteint les 50°C, sortez-la du BBQ et emballez-la dans du papier aluminium pour qu'elle repose 10 minutes.
10. Filtrez la sauce au chinois et donnez-lui un dernier coup de chaud.
11. Je vous conseille vivement pour cette recette de chauffer vos assiettes quelques minutes au four à 50° ou dans le BBQ.

