

Train de côte fumé, sauce rémoulade



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

4 h

REPOS

45 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



PORTIONS

4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 train de côte de boeuf ou un carré de 4 côtes
- Un rub au choix
- 3 oignons verts
- 10 petits cornichons au vinaigre
- 1 cup de mayonnaise
- 2 c.à.s. de moutarde de Dijon
- 4 c.à.s. de moutarde ancienne
- 5 gouttes de Tabasco
- 2 c.à.s. de sauce anglaise

INSTRUCTIONS

1. Préparez la sauce rémoulade. Hachez les cornichons et les oignons verts. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez. Conservez au frigo.
2. Lorsque le BBQ est bien chaud, déposez le train de côte dans la zone «froide» du BBQ. Jetez une poignée de copeaux de bois ou des morceaux de bois sur les braises et fermez le couvercle du BBQ. L'idéal est d'avoir un thermomètre ou une sonde de température digitale pour connaître la température à coeur de la viande.
3. Lorsque la température atteint 54°C à coeur, retirez le train de côte du BBQ et laissez-la reposer 10 minutes à température ambiante.
4. Préparez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 120°C. Appliquez une bonne dose de sel à frotter classique sur la viande. Laissez reposer 45 minutes.



MOTS CLÉS

boeuf, Côte à l'os, remoulade, train de côtes