

Steak de côte couverte Wagyu avec beurre à l'ail et aux herbes

Ingrédients pour 4 pers.

2 steaks de côte couverte Wagyu d'env. 300g

125 g de beurre mou 2 gousses d'ail

1 bouquet d'herbes aromatiques selon les goûts sel et poivre

₩ ½ – 1 cc de graisse de bœuf Wagyu

fleur de sel, p. ex. Swiss Fleur des Alpes poivre du moulin

Préparation et cuisson 🕔 1 heure

Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure avant la préparation.

Mettre le beurre dans un bol, y ajouter l'ail pressé.

Hacher finement les herbes et les ajouter au beurre. Bien mélanger le tout. Saler et poivrer. Former un rouleau à l'aide d'un film alimentaire et le placer au congélateur.

Mettre la graisse dans la poêle à frire et la faire fondre à feu pas trop vif. Y déposer les steaks et les saisir 2 à 3 minutes de chaque côté. Après la cuisson, la température à cœur doit atteindre environ 52 degrés. Placer les steaks avec la poêle dans le four préchauffé à 60 degrés et laisser reposer / cuire pendant environ 10 minutes, la viande atteint ainsi une température à cœur d'environ 58 degrés.

Couper le beurre aux herbes et à l'ail en tranches.

Assaisonner les steaks avec un peu de sel et de poivre, les trancher et les dresser sur des assiettes préchauffées, ajouter du beurre à l'ail et aux herbes et servir immédiatement.

Proposition ne température trop élevée afin d'éviter que les structures graisseuses du steak ne durcissent.









