DENNER

The news record is not available anymore.

Ce n'est pas pour rien que la cuisson de l'entrecôte compte parmi les disciplines reines en cuisine. Le chimichurri épicé confère à cette viande un petit quelque chose de plus.

Le chimichurri aux talents multiples se marie bien avec de nombreux plats - mais traditionnellement, cette sauce argentine accompagne une pièce de bœuf juteuse. Elle donne à ces entrecôtes délicatement mijotées une touche particulière et arrive à surprendre même les convives les plus exigeants.

Pour réussir à coup sûr la cuisson, nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à viande. A 55 degrés, les entrecôtes sont saignantes. Un conseil utile pour toutes les tranches de viande noble: les laisser reposer à couvert avant de servir. Le jus se répartit ainsi de manière uniforme, ce qui offre un maximum de plaisir gustatif.

Entrecôte

- 2 entrecôtes (environ 900 g)
- 1/2 cc d'ail en poudre
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cc d'oignon en poudre
- 2 cs de persil
- très peu de piment concassé
- 2 branches de romarin
- 2 branches de thym
- 1 1/2 cc de poivre noir en grains
- 3/4 cs de sel gemme
- 1 cs d'huile de pépins de raisin ou d'huile végétale
- 115 g de beurre, salé

Chimichurri

- 1 bouquet de persil (environ 1 tasse)
- 2-4 gousses d'ail
- 1/4 de tasse de feuilles d'origan frais
- 1/2 cc de poivre rouge écrasé
- 1 cc de sel
- poivre selon les goûts

Entrecôte

1. Assaisonner les entrecôtes avec le poivre moulu, l'ail et l'oignon.
2. Chauffer l'huile à feu vif et saisir les entrecôtes pendant 1 minute de chaque côté.
3. Réduire la température à un niveau moyen. Ajouter le beurre, les demi-gousses d'ail, les branches de romarin et de thym dans la poêle et laisser mijoter pendant 10 minutes. Retourner les entrecôtes de temps à autre.
4. Envelopper les entrecôtes dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant cinq minutes.
5. A la fin, saupoudrer les entrecôtes de sel et les couper transversalement aux fibres. Garnir de persil haché et de flocons de piment.

Chimichurri

1. Hacher le persil et l'origan.
2. Presser l'ail.
3. Ajouter les herbes et l'ail à l'huile. Ajouter les autre ingrédients, bien mélanger et affiner le goût avec du sel et du poivre.