

LES RECETTES DE L'ATELIER

Côte de bœuf au brasero

Une recette authentique et savoureuse
au feu de bois, à partager en toute
convivialité autour de votre brasero.



30 min
environ



4
personnes



Facile

Les ingrédients pour 4 personnes



- 1 côte de bœuf d'environ 1,2 à 1,5 kg (épaisseur 5 à 7 cm)
- 2 courgettes
- 4 champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- Romarin frais
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

Temps et difficulté



10 minutes
de préparation



15 à 20 minutes
de cuisson



Facile

La recette étape par étape



1 Préparer le brasero

Allumez votre brasero et laissez la plaque de cuisson monter progressivement en température. Privilégiez une zone de chaleur modérée.



2 Préparer la côte de bœuf

Sortez la viande 30 minutes en avance. Badigeonnez-la d'huile d'olive, salez et poivrez généreusement.



3 Saisir la côte de bœuf

Posez la côte de bœuf sur la partie chaude de la plaque. Faites bien dorer chaque face pendant quelques minutes pour créer une belle croûte.



4 Cuisson en douceur

Déplacez la viande vers une zone moins chaude et poursuivez la cuisson en la retournant régulièrement (15 à 20 minutes selon l'épaisseur et la cuisson souhaitée).



5 Griller les légumes

Pendant la cuisson, faites griller les courgettes et les champignons sur la plaque. Assaisonnez avec un peu d'huile d'olive, d'ail, de romarin, sel et poivre.



6 Repos et dégustation

Laissez reposer la viande quelques minutes avant de la découper. Servez avec les légumes grillés et une pointe de fleur de sel.



Les conseils de l'Atelier Marcelou



Cuisson en deux zones

Saisissez la viande sur la partie chaude, puis terminez la cuisson sur une zone plus douce.



Sortez la viande à l'avance

Laissez la côte de bœuf à température ambiante 30 minutes avant la cuisson pour une viande plus tendre.



Variez les accompagnements

Courgettes, champignons ou pommes de terre grillées se marient parfaitement avec la côte de bœuf.



Laissez reposer

Quelques minutes avant de la découper pour une viande plus tendre et juteuse.

*Partagez de véritables
moments gourmands*

AVEC LES BRASEROS NÉO
DE L'ATELIER MARCELOU

DÉCOUVRIR NOS BRASEROS NÉO →