

LES RECETTES DE L'ATELIER

Os à moelle au brasero

Une recette gourmande
et authentique au feu de bois,
à partager en toute convivialité.



35 min
environ



4
personnes



Facile

Les ingrédients pour 4 personnes



- 4 à 8 demi-os à moelle de bœuf, coupés dans la longueur
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil frais
- 4 tranches de pain de campagne
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Temps de préparation et cuisson



10 minutes
de préparation



15 à 25 minutes
de cuisson



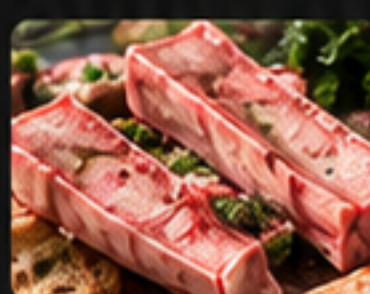
Facile

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 les os à moelle

Demandez à votre boucher de couper les os à moelle dans la longueur. Épongez-les et préparez une persillade (ail, persil, huile d'olive).



3 Cuire les os à moelle

Disposez les demi-os sur la plaque, moelle vers le haut. Laissez cuire environ 15 à 25 minutes selon leur taille. La moelle doit être chaude et fondante.



4 Griller le pain

Pendant la cuisson, faites dorer les tranches de pain de campagne directement sur la plaque.



5 Assaisonner et déguster

Ajoutez la persillade, une pincée de fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre. Servez immédiatement avec le pain grillé.



Les conseils de l'Atelier Marcelou



Cuisson douce

Une chaleur modérée pour une moelle bien fondante sans la faire fondre trop rapidement.



Os dans la longueur

Plus faciles à préparer et une présentation encore plus gourmande.



Profitez de la plaque

Préparez en même temps des champignons, pommes de terre grenailles ou légumes grillés.



Servez sans attendre

Les os à moelle sont particulièrement savoureux lorsqu'ils sont bien chauds.

*Partagez de véritables
moments gourmands*

AVEC LES BRASEROS NÉO
DE L'ATELIER MARCELOU

DÉCOUVRIR NOS BRASEROS NÉO →