



TAGLIATA DE BŒUF AUX ÉPICES RUBS











## TAGLIATA DE BŒUF AUX ÉPICES RUBS

CUISSON ADAPTÉE AU BARBECUE, PLANCHA, FOUR OU POÊLE!

ASTUCE

Si vous avez une sonde, n'hésitez pas à vous en servir pour vérifier la cuisson de votre bœuf (saignant : 56°C, rosé : 63°C, à point : 71°C, bien cuit : 77°C). Pour une tagliata, la viande doit être très tendre, c'est pourquoi il est tout à fait possible de la servir à température ambiante.
Si vous la cuisez au barbecue, nous vous recommandons de l'entrecôte ou une belle côte de bœuf, si vous la préparez plutôt le soir et cuite à la plancha ou à la poêle, n'hésitez pas prendre du filet ou du pavé.

-BBQ-

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 belle pièce de bœuf (entrecôte, côte de bœuf) d'environ 1,2 kg
- 2 cuillères à soupe d'épices Ultimate beef
- Poivre noir au sel de Kampot IGP
   Terra Madre
- Roquette
- 200 g de copeaux de parmesan
- 2 tomates découpées en dés
- 2 poivrons grillés
- 20 q de câpres
- Pignons de pin
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive

## **RÉALISATION DE LA RECETTE:**

- 1 Saupoudrez les épices Ultimate beef sur la pièce de viande, couvrez et conservez à température ambiante pendant 1 heure.
- 2 Avant la cuisson, arrosez d'huile d'olive afin que la viande n'accroche pas sur la grille.
- 3 Faites cuire votre viande 15 à 20 minutes pour une cuisson saignante, couvrez et laissez reposer quelques minutes.
- 4 Sur une belle planche, disposez la roquette, les dés de tomate et les lamelles de poivrons grillés.
- 5 Découpez des lamelles et disposez la viande sur la salade.
- 6 Terminez en saupoudrant de copeaux de parmesan, de poivre noir au sel de Kampot, de câpres et de pignons de pin.
- 7 Un filet de vinaigre balsamique, d'huile d'olive et vous n'avez plus qu'à déguster.



DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE :

BBQ-C

RUBS