Fiche recette

TERRA MADRE BBQ

TAGLIATA DE BŒUF AUX ÉPICES RUBS

MY FRENCH RUBS

BIO & PREMIUM SPICES

PAR LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

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.

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 g 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 :

PLV027

L'Oasis des Saveurs
fine organic products
Depuis 1991

TERRA MADRE / LES JARDINS DE GAÏA – 6 RUE DE L'ÉCLUSE – FR-67820 WITTISHEIM
DISTRIBUTION EXCLUSIVE EN BELGIQUE : WWW.LOASISDESSAVEURS.BE – www.jardinsdegaia.com