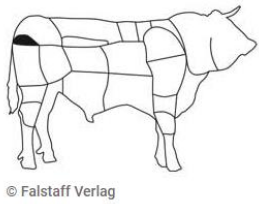


Une envie de bœuf ?

Picanha de Natura-Beef et pommes de terre au barbecue



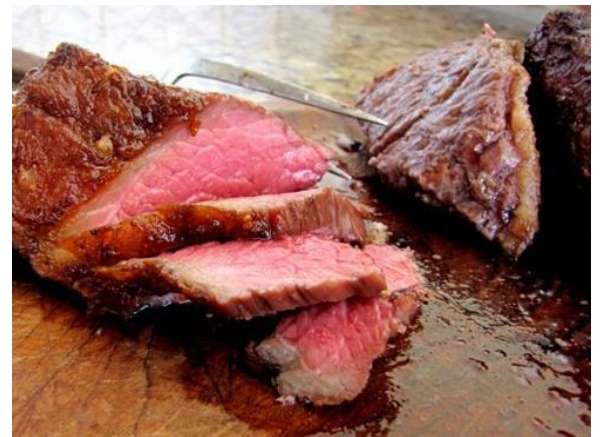
Le soleil brille et nous invite aux grillades. Essayez donc quelque chose de nouveau avec une « Picanha » de Natura-Beef au barbecue.

« Picanha » est le nom brésilien qui désigne ce que nous appelons l'aiguillette de rumsteck ou aiguillette baronne, un muscle de la partie la plus en arrière du dos de l'animal, à côté de la base de la queue. Pour la Picanha au grill, on laisse volontairement une couche de graisse sur la viande.

Ingrédients

- 1 aiguillette de Natura-Beef (= picanha)
- 4 cs de fleur de sel
- 1 cs de grains de poivre mélangés concassés
- pommes de terre
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 cs de mélange d'herbes italiennes séchées
- 1 cs de gros sel de mer
- 1 pincée de poivre du moulin

Préparation



La viande doit être suffisamment marbrée et couverte d'une couche de graisse d'au moins 1 cm. Passer la viande sous l'eau courante, la tamponner avec du papier ménager. Retirer les morceaux de peau et de tissu conjonctif sur le côté chair. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, inciser le côté graisse en formant des petits losanges (pas trop profonds afin de ne pas toucher la viande). Frotter la viande avec la fleur de sel en veillant à en mettre aussi dans les interstices côté graisse. Laisser reposer 1-2 heures à température ambiante. Avant de griller la viande, racler le sel à l'aide d'un couteau, partout sauf sur le côté graisse.

Entre-temps, laver les pommes de terre, les frotter si nécessaire. Les couper en deux dans le sens de la longueur, mélanger avec le reste des ingrédients.

Préparer le grill pour une cuisson indirecte à 100 °C environ. Astuce : Laisser tremper quelques copeaux de bois de fumage (p. ex. arole, pommier, cerisier, cèdre ou arôme whisky) pendant 20 minutes et les déposer sur le charbon de bois au moment de cuire la viande. Cela permet de donner un délicat goût fumé à la viande.

Placer la viande côté chair au milieu du grill, fermer le couvercle. Retourner la viande après env. 30 min, disposer les pommes de terre dans un plat, peau vers le bas, puis placer celui-ci sous la viande pour récupérer le jus. Fermer le couvercle. Cuire jusqu'à ce que la viande atteigne une température de 56-58 °C. La température ne doit pas dépasser 65 °C, car les fibres de la viande perdent alors leur capacité à retenir le liquide.

Retirer les pommes de terre du grill lorsqu'elles sont cuites, réserver au chaud. Une fois la bonne température atteinte, envelopper la viande de papier aluminium, laisser reposer 6 min, retourner après 3 min. À l'aide d'un couteau aiguisé, découper la viande en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur sur une planche dotée d'une rainure pour le jus. Assaisonner les tranches avec un peu de fleur de sel et de poivre concassé. Dans le fond, il n'est toutefois pas vraiment nécessaire d'assaisonner davantage la viande.

Conseil : Si, contre toute attente, il devait rester de la viande, l'envelopper étroitement dans du papier aluminium et la placer dans le bas du réfrigérateur. Le lendemain, découper en fines tranches de roastbeef au moyen d'une trancheuse, déguster froid avec de la sauce tartare.

Photos et recette : <https://biggreenegghead.ch/picanha/>