Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Côte de bœuf rôtie, beurre composé aux Baies de Sichuan et fines herbes

La Côte de bœuf rôtie se prête merveilleusement à une finition aromatique qui bouleverse les attentes : une noix de beurre parfumée aux Baies de Sichuan rouge et aux herbes fraîches apporte une touche citronnée, florale et légèrement résineuse qui éclaire la chair grillée. La viande, croustillante à l'extérieur et juteuse à cœur, rencontre un beurre aux textures onctueuse et fondante, où les enveloppes concassées des baies libèrent un parfum vif sans dominer. C'est une recette à partager lors d'un dîner convivial ou d'une belle occasion, facile à réaliser en cuisine familiale et spectaculaire à la découpe. En moins d'une heure trente tu auras un plat chaleureux, simple et parfumé, parfait avec des légumes rôtis ou une salade verte relevée.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**50 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1,6–1,8 kg côte de bœuf entière, à température ambiante
- 2 c. à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 30 g de beurre pour la cuisson
- 100 g de beurre doux, mou (pour le beurre composé)
- 8 baies de Sichuan rouge, torréfiées brièvement puis concassées
- 2 c. à soupe de persil plat finement ciselé
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 c. à café de feuilles de thym effeuillées
- 1 petite gousse d'ail écrasée
- zeste fin d'1/2 citron (sans la partie blanche)
- sel de mer, poivre noir fraîchement moulu
- 400 g de carottes (ou légumes de saison) coupées en bâtonnets, pour accompagner
- 1 c. à soupe d'huile d'olive pour les légumes

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Baies de Sichuan rouge

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Sorte les légumes et la côte de bœuf du réfrigérateur pour qu'ils prennent la température ambiante.

Prépare le beurre composé: torréfie les 8 baies de Sichuan 15–20 secondes à sec dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'elles deviennent odorantes, puis laisse refroidir.

Concasse les baies au mortier (ou dans un petit hachoir) en gardant des fragments pour la texture. Mélange-les au beurre mou avec le persil, la ciboulette, le thym, la gousse d'ail écrasée et le zeste de citron. Rectifie de sel et poivre. Réserve au frais emballé en boudin ou dans un petit bol couvert.

Assaisonne généreusement la côte de bœuf de sel et de poivre des deux côtés 20 minutes avant la cuisson pour bien faire pénétrer les assaisonnements.

Dans une grande poêle passant au four, chauffe l'huile à feu vif. Quand elle fume légèrement, saisis la côte 2–3 minutes sur chaque face pour obtenir une belle croûte dorée. Ajoute le beurre de cuisson et arrose brièvement la viande avec le jus obtenu.

Ajoute les carottes assaisonnées et arrosées d'huile d'olive dans la poêle autour de la viande ou sur une plaque à part. Enfourne la côte et les légumes: pour une côte de 1,6–1,8 kg, compte 18–25 minutes au four pour une cuisson saignante (vérifie avec une sonde si possible; 50–52 °C pour saignant).

Sors la côte du four et laisse-la reposer 12–15 minutes sous une feuille de papier aluminium pour que les jus se répartissent. Pendant ce temps, laisse les légumes finir de rôtir si besoin.

Découpe la côte en tranches épaisses, dispose une belle tranche dans chaque assiette et dépose une quenelle ou une tranche de beurre composé sur la viande chaude pour qu'il fonde lentement.

Serre avec les carottes rôties ou des légumes de saison, un peu de jus de cuisson récupéré et éventuellement un trait de citron pour rafraîchir le plat.

Le conseil des Épices Curieuses

Saisis la viande à feu très vif pour une croûte uniforme. Laisse reposer longuement: c'est la clé d'une côte juteuse. Torréfie les baies très brièvement pour ne pas les amener à l'amertume.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit