



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

STEAK DE VEAU

JAMBON DE PARME

INGRÉDIENTS:

300 grammes de chiffons de veau
1 cuillère à mozzarella
10 tranches de jambon de Parme
salive fraîche
EldurApi Provencal herbs

NÉCESSITE:

BBQ ou four
Wood Wraps Alder
ficelle de boucher

SET UP:

calor indirecto

Commencez par tremper le Wood Wrap dans l'eau. Faites cela pendant une heure.

Placez ensuite les steaks de veau sur le Wood Wrap et garnissez-les de jambon de Parme, de mozzarella, Provencal herbs et d'un peu de sauge.

Enfin, attachez le wrap avec de la ficelle de boucher et faites-le griller pendant +/- 15 minutes à chaleur indirecte à une température de 180-200°C. Le veau est prêt lorsqu'il a atteint une température à cœur de 65°C.