



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

RIB-EYE RARE

INGRÉDIENTS:

2x 250 grammes de côte de boeuf (température ambiante)
2 oignons en quartiers
EldurApi Meat herbs
Poivre jaune
YAKINIKU Poivre de Szechuan Japonais
YAKINIKU Sel fumé Japonais

NÉCESSITE:

BBQ
smoking board beech

SET UP:

chaleur indirecte

Coupez l'oignon en quartiers et le faux-filet en fines tranches.

Entre-temps, placez la smoking board directement dans le feu jusqu'à ce qu'elle soit noircie, puis retirez la planche du feu avec des pinces. Ensuite, faites griller le poivron jaune directement sur les braises (caveman style) et les oignons brièvement à feu indirect.

Placez ensuite la viande avec les oignons et le poivron sur la planche et garnissez la viande de Poivre de Szechuan Japonais, de Sel fumé Japonais et Meat herbs.

Enfin, laissez le faux-filet cuire brièvement des deux côtés sur la smoking board jusqu'à ce qu'un beau bord de grill soit créé. L'intention ici est que le faux-filet reste cru à l'intérieur.