

Ribs de bœuf charolais affiné, coco et cédrat



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Ribs de boeuf	3.5 Kilo
	Trio de girolles, mousserons et chanterelles	1.7 Kilo
	Mini carotte	300 Gramme
	Ciboulette	50 Gramme
	Lait de coco	30 Centilitre
	Cacao	20 Gramme
	Orange	0.25 Pièce
	Cédrat	0.1 Pièce
	Huile d'olive	20 Centilitre
	Brin de romarin	1 Pièce
	Sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Marinade : dans un bac gastro, mélanger le lait de coco, le cacao concassé, des échalotes ciselées, quelques quartiers d'oranges, des rondelles de citron Cédrat, un brin de romarin. Assaisonner (sel/poivre)
- 2 Cuisson : rôtir les ribs de bœuf à la poêle. Assaisonner. Mettre en poche sous-vide avec la marinade. Cuire au thermo-plongeur en bain-marie, pendant 2h30 à 59°C
- 3 Garniture : cuire de façon traditionnelle à la poêle, le trio de champignons et les mini carottes avec de l'huile d'olive, des échalotes et de la ciboulette. Rectifier l'assaisonnement. Réserver

Ribs de bœuf charolais affiné, coco et cédrat

Les plus du Chef



Cette recette peut être réalisée avec des travers de porc. Vous pouvez colorer la viande avant la mise sous-vide ou la mettre directement sans coloration pour un visuel type pot au feu.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid