

# Carré de bœuf lardé au lard de Colonnata



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
195160	Carré de bœuf 5 côtes détalonné avec os semi-paré VBF + 5kg Le Boucher du Chef	3 Kilo
194038	Lardo di Colonnata IGP 1,2 kg env. La Grande Charcuterie	50 Gramme
	Huile de noix	20 Centilitre
	Beurre	50 Gramme
	Sel et poivre	PM

## Etapes de préparation

- 1 Tailler des bandes de lard à la taille du lardoire (possibilité d'utiliser de la poitrine fumée, du jambon fumé ou du chorizo)
- 2 Sortir le carré de bœuf du sous vide. Puis embosser à l'aide du lardoire les bandes de lard en prenant soin de les répartir sur la noix de viande
- 3 Faire rôtir le carré dans un récipient de cuisson chaud avec de l'huile de noix ou à la plancha. Assaisonner à la fleur de sel et poivre du moulin
- 4 La cuisson s'effectue au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C de façon à obtenir une température à cœur de 46/48 degrés
- 5 Il est important pendant la cuisson d'arroser la viande avec son jus de façon à la nourrir et apporter une jolie brillance
- 6 Récupérer le jus de cuisson du carré de bœuf. Puis le passer au chinois étamine. Et le monter au beurre (pas d'ébullition)
- 7 Rectifier l'assaisonnement sel et poivre

# Carré de bœuf lardé au lard de Colonnata

## Idées de substitution et astuce du chef

---



Vous pouvez réaliser cette recette avec un carré de veau ou un carré de porc. Raidir le lard quelques instants au congélateur permettra de farcir plus facilement le carré.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid