

Brisket de bœuf grillé aux cinq baies



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.02	Mélange de 5 baies en flapper 210 g LA CASE AUX EPICES	~
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
0.1	Miel de fleur liquide en flacon souple 500 g LUNE DE MIEL	0034415
0.02	Assaisonnement fumé liquide en bouteille 400 ml KNORR	0282429
0.2	Moutarde forte de Dijon en seau 1kg DIJONA	0030283
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Origan en feuille en boîte 120 g DUCROS	0060369
0.08	Cassonade en boîte 1KG Blonvilliers	0220898
2 kg	Purée de tomate en boîte 3/1 CIRIO	0022516
3 PCE	Oignons	~
1 PCE	Ail	~
3 kg	Poitrine de bœuf avec os	~

Étapes de préparation

- 1 La veille, réaliser une marinade sèche avec l'origan, le mélange cinq baies, le sel, l'ail écrasé et le sucre cassonade. Masser et frotter la poitrine de bœuf avec le mélange et laisser mariner quelques heures. Idéalement, couvrir la poitrine et la laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 4 à 6 h.
- 2 Mettre la poitrine en cuisson à basse température (110°C) au four à couvert

- 2 pendant 6 à 7 heures.
- 3 Réaliser la marinade de laquage en réunissant dans un récipient le miel, la moutarde, la purée de tomate, l'huile d'olive, l'assaisonnement fumé ainsi que les oignons mixés en purée.
- 4 Terminer la cuisson de la poitrine de bœuf à 160°C en venant laquer toutes les parties du morceau de viande à l'aide d'un pinceau. Répéter au fur et mesure de la cuisson. Bien arroser avec la cuisson de la viande pendant 1 à 2 heures selon la pièce de poitrine pour avoir un résultat le plus fondant possible.
- 5 Découper en fines tranches contre le grain avec un couteau électrique ou un couteau à découper bien affûté.
- 6 Arroser avec le jus et servir. Pour plus de gourmandise, vous pouvez accompagner votre viande d'une sauce barbecue et des légumes pickles.