

Recette : Bavette cow-boy



Nombre de personnes : 4



Temps de cuisson : 10



Difficulté : 1



Temps de préparation : 30



Coût : ★



La note des internautes : ★★★



Ingrédients pour la recette de Bavette cow-boy :

800 g de bavette d'ailan, tranchée épaisse, en un seul morceau

**1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
gros sel, poivre au moulin**

Pour le beurre Maître d'Hôtel :

125 g de beurre

1 citron

4 à 6 branches de persil plat

sel fin, poivre

Confectionner le beurre maître d'hôtel (à préparer 2 à 3 h à l'avance, éventuellement la veille) : mettre le beurre coupé grossièrement en morceaux dans un bol, le malaxer à la fourchette, en lui incorporant peu à peu le jus de citron, le persil finement haché, le sel et le poivre. Façonner en boudin sur un morceau d'aluminium ménager (environ 3 à 4 cm de diamètre) ; envelopper dans cet aluminium, entreposer au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Verser l'huile dans une tasse. Au pinceau, badigeonner la bavette sur ses deux faces.

Placer le morceau de viande sur le gril (attention placer la viande en diagonale par rapport aux "barres" du gril), à braise assez vive (sans flamme), au bout de 1 mn, la retourner avec une spatule large. Après 1 mn de cuisson sur cette face, la déplacer en la laissant sur la même face, mais en la mettant dans une diagonale contraire par rapport aux "barres" du gril de façon à ce que la présentation apparaisse bien quadrillée, la laisser encore 1 mn. La retourner à nouveau ; compter 1 à 3 mn selon l'épaisseur de la pièce ou le degré de cuisson désiré.

Retirer la viande du gril, la poser sur une planche, côté quadrillé sur le dessus, parsemer d'un peu de gros sel, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer 4 à 5 mn.

Pour servir, trancher la bavette en quatre parts égales, en large biseau, perpendiculairement aux fibres. Disposer sur chaque part une à deux rondelles de beurre Maître d'Hôtel et présenter à part gros sel et poivre noir au moulin.