



Hampe Black Angus



4 personnes



préparation: 10 minutes
cuisson: 30 minutes



chaleur indirecte à 120°C
chaleur directe à 300 - 400°C
ou avec zone de cuisson
infrarouge à 800°C

Liste d'achats

- 3-4 Steak de hampe de boeuf Black Angus Skirt à 300 - 400g
- 1 Oignons de printemps frais
- 1-2 Chili
- 1 Berner Küssli (spécialité de fromage de "Chäsbueb")
- Flocons de sel marin

Préparation

1. Faire chauffer le gril à 120°C.
2. Placer la viande sur la zone indirecte et faire cuire avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le morceau atteigne une température à cœur de 45°C.
3. Griller le steak sur la zone de cuisson à infrarouge préchauffée pendant 20-30 secondes.
Sans de cuisson infrarouge, retirer la viande du gril et chauffer à la chaleur maximale avec le couvercle fermé.
4. Remettre le morceau sur la grille chaude et saisir pendant environ 1,5 minute de chaque côté.
5. Sortir la viande du gril et la découper
La température à cœur recommandée est de 53 - 55°C
6. Répartir les oignons de printemps coupés, le piment et les flocons de sel de mer sur la préparation
7. Râper du Bernerküssli (spécialité fromagère du "Chäsbueb") par-dessus

Accompagnements

Accompagner d'une focaccia, d'une salade ou d'aubergines.