



Poitrine de bœuf au poivre de Sichuan

[Hold-o-mat](#)

Recette pour 10 personnes

Viande

2500g	Short ribs (poitrine de bœuf à bouillir avec os – de bœuf suisse)
0,1 l	Huile d'olive
1x	Sel et poivre
1x	Paprika doux, oignons séchés et ail
1x	Graines de cumin (carvi) et de fenouil
2 l	Jus de veau

Glacer

200 g	Mélasses
100 g	Miel
200 g	Ketchup
250 ml	Bière Noire (Guinness, p. ex.)
50 g	Gingembre
20 g	Paprika fumé
50 g	Piment Jalapeños
50 g	Cornichons
20 g	Poivre de Sichuan torréfié

Préparation

Glacer

- laisser mijoter tous les ingrédients dans la poêle jusqu'à consistance sirupeuse
- mixez finement au cutter et laissez refroidir.
- La marinade doit avoir l'air lisse, collant et brillant

Viande

- préchauffez le Hold-mat à 80 °C, clapet fermé
- assaisonnez la viande avec le mélange d'assaisonnement sec.
- rôtir au four à 200°C pendant 15 minutes

- retirer le plat du four et verser dessus le jus de veau chaud pour que la viande soit couverte.
- couvrir et cuire dans le Hold-o-mat à 80°C pendant 20 heures. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la qualité de la viande (15-20 heures)
- retirer la viande du jus, vérifier la tendreté et la badigeonner de marinade lorsqu'elle est tendre
- caraméliser au four ou sous la salamandre

Suggestion de présentation :

- Salade de concombre asiatique
- Pommes de terre au four à la crème acidulée
- Légumes marinés au vinaigre
- Pain frais

Durabilité

- 3 jours
- surgelé, emballé sous vide en portions : 6 mois à -18°C