

RÔTI DE FILET DE BŒUF ENTIER AU BBQ

Toujours tendre et juteux, le filet de bœuf représente un excellent repas - et il est si facile à préparer.

INGRÉDIENTS

1 rôti de filet de bœuf entier Huile d'olive Sel cachère Poivre noir

MÉTHODE:

Retirez le maximum de gras du rôti afin de minimiser les flambées, puis découpez l'extrémité du rôti afin d'assurer une cuisson uniforme de la viande. Conservez la partie la plus mince retirée en vue d'une utilisation ultérieure ou pour la cuire séparément.

Préchauffez le barbecue à environ 500 °F. Badigeonnez la viande avec l'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre.

Placez la viande sur la grille et réduisez le feu à 400 °F. Après environ 15 minutes, retournez la viande et insérez-y un thermomètre à viande. Retirez de la grille lorsque la température interne atteint 130 °F (environ 30 minutes) et laissez reposer pendant au moins 20 minutes en recouvrant d'une feuille d'aluminium. Ceci devrait vous permettre d'obtenir une cuisson variant de rosée à saignante.

Il s'agit d'un mets à la fois simple et excellent lors de réunions entre amis. Servez-le chaud ou froid, accompagné de vos pains artisanaux favoris, de salades de pâtes de blé entier et d'une vinaigrette légère.



L'ACCORD PARFAIT:

MERLOT MOYENNEMENT CORSÉ À CORSÉ & SOUPLE

