



EFFILOCHÉ DE BŒUF

à la sauce satay

🕒 TEMPS DE PRÉPARATION : 40 minutes

📅 CUISSON : 4 heures

NIVEAU : ★★★★★

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Marinade :

- 1kg gros bout de poitrine de bœuf
- 6 pains à burger frais
- 2L d'eau
- Sel / Poivre
- 2 oignons

Sauce :

- 100g de beurre de cacahuètes
- 15g de cacahuètes
- 10cl de jus de cuisson
- 25g de poudre de satay

DÉCOUPE

Tailler la viande en cubes de 4 à 5cm en gardant la couche de gras.

CUISSON

Faire bouillir la viande à frémissements pendant 4 heures ou la faire cuire directement dans un sac sous vide pendant 8 à 12 heures à 82°C.

Tailler finement les oignons et les faire confire à sec à feu doux en remuant régulièrement. Puis ajouter une pincée de sel et un tour de poivre du moulin. Lorsqu'ils deviennent translucides et confits, retirer du feu et débarrasser dans un bol.

SAUCE SATAY

Mélanger 100g de beurre de cacahuètes, 10cl de jus de cuisson et ajouter ensuite 15g de cacahuètes concassées. Puis ajouter la poudre de satay. Goûter et ajouter du sel et du poivre à votre convenance.

DRESSAGE

Déposer la viande à l'intérieur du pain bun, puis ajouter les oignons confits et la sauce satay. Ce sandwich peut être servi froid ou réchauffé, accompagné de feuilles de salade.



L'astuce du Chef

Utilisez un pain indien naan pour encore plus d'originalité et de saveurs. Cette recette sera parfaite en y ajoutant un peu de piment en poudre pour ceux qui aiment la cuisine pimentée.

Le gros bout de poitrine est un produit prêt à découper disponible sur demande.