



# TOMAHAWK GRILLÉ

## à la sauce Chimichurri

🕒 TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

📅 CUISSON : 10 minutes NIVEAU : ★★★★★

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

#### Plat :

- 1 côte tomahawk
- Huile neutre
- Sel / Poivre

#### Sauce Chimichurri :

- 30g de persil
- 10g d'origan
- 4 gousses d'ail
- 2 oignons
- 1 petit piment haché
- 5cl de vinaigre de vin rouge
- 2cl de jus de citron
- 10cl d'huile d'olive
- Sel / Poivre

### CUISSON

Huiler à l'huile neutre le Tomahawk et l'assaisonner avec du sel et du poivre. Ensuite, le griller sur chaque face quelques minutes en fonction de l'épaisseur. Laisser reposer et le remettre au four à 220°C si besoin : 7 minutes pour une viande saignante, 15 minutes pour une viande à point.

### SAUCE

Hacher le persil, l'origan et les aromates (ail, oignons et petit piment) et mélanger le tout avec le jus de citron dans un petit récipient. Puis ajouter le vinaigre de vin rouge et l'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre.

### DRESSAGE

Une fois la viande grillée, trancher et servir dans une assiette avec sa sauce Chimichurri.



### L'astuce du Chef

*Pensez à laisser la viande reposer après chaque cuisson. Le temps de cuisson équivaut au temps de repos nécessaire. La viande sera plus moelleuse et juteuse.*

*Le Tomahawk est un produit prêt à découper disponible sur demande.*