

Auteur: Mattias Rook



Ingredients

Short rib (Sous Vide)

600g côtelettes (4x150 g)

80g eau

30g sauce soja

15g jus de pommes

7g mirin

100g huile de sésame

sucre roux

1 morceau poivre noir

1 morceau échalote

2 morceau petite carotte

1 morceau ciboule

1 CS gousse d'ail

huile de pépins de raisin

Préparation

Short Rib 48h (Sous Vide)

Porter tous les ingrédients hormis les côtelettes à ébullition et laisser ensuite bouillir pendant 30 mn. Laisser refroidir et puis passer au tamis. Faire ensuite mariner les côtelettes dans le jus et laisser le tout cuire dans un sachet sous vide pendant 48 h à 60 °C. Passer le bouillon dans un tamis fin après cuisson. Réduire le liquide à la consistance souhaitée.

Je recommande comme accompagnement un cassoulet aux haricots blancs et un paillason de patate douce.

Cette recette nous a été proposée par Mattias Rook.