

Auteur: Heiko Antoniewicz

Durée de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 1 hour 30 minutes



Ingredients

Pour 4 personnes :

- 2 T-Bone steaks de 400 g
- 1 CC de poivre concassé
- 2 brins de romarin et 2 brins de thym
- 2 CS d'huile d'olive
- 30 g de beurre

Préparation

Conditionner individuellement chaque steak sous vide avec la moitié des ingrédients et faire cuire 90 minutes à 56°C. Une fois la cuisson terminée, sécher la viande en tamponnant et faire revenir vivement. Saler et glacer dans le beurre.

Servir de préférence avec des pommes de terre au four à la crème aigre et des épis de maïs grillés.