Côtes courtes

Produits Bresc utilisés

Bresc Glaçage prunes et gingembre 450g

Bresc Marinade pour viande de boeuf 1000g

Ingrédients

4 👤

- 1 côte courte
- Marinade Bresc pour viande de bœuf
- Glaçage Bresc prunes et gingembre

Méthode de préparation

Couper l'épaisseur du gras de la viande, retirer la membrane dure et faire mariner les côtes dans la marinade pour viande de bœuf (environ 10 % de marinade par kilo de viande). Mettre sous vide et laisser mariner 24 heures. Préparer le barbecue pour une cuisson indirecte à 110 °C. Mettre la côte courte sur le barbecue et régler le thermostat de température à cœur sur 92 °C. Retirer la côte du barbecue et l'envelopper de papier aluminium. Laisser reposer 10 minutes et badigeonner de glaçage aux prunes et au gingembre. Remettre sur le barbecue ou au gril pendant 10 minutes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000