Roulade de bavette



Ingrédients

10

- 2000 g de bavette
- 200 g de marinade Bresc pour viande de bœuf
- 150 g de parmesan râpé
- 100g de jeunes pousses d'épinards
- 100 g de glaçage Bresc miel et thym
- 75 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- 10 tr de proscuitto (jambon cru italien)
- poivre, sel

- 1250 g de tomates cerises en grappes
- 100 g d'huile d'olive
- 75 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 50 g d'herbes provençales BIO Bresc
- 50 g de graines de coriandre
- 50 g de vinaigre de vin blanc
- poivre, sel

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g



Bresc Glaçage miel et thym 450g



Bresc Marinade pour viande de boeuf 1000g



Bresc Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g

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

Méthode de préparation

Allumer le barbecue, opter pour une chaleur indirecte et une température de 120 °C. Fendre l'un des côtés de la bavette, sans la couper entièrement. Arrêter environ à 2 centimètres pour ne pas traverser la bavette et ouvrir maintenant la viande afin d'avoir une plus grande surface. Saler et poivrer le côté ouvert de la viande, puis garnir de tranches de prosciutto et parsemer de jeunes pousses d'épinards. Répartir le tapenade d'olive sur la roulade. Enfin, saupoudrer le parmesan sur la roulade et l'enrouler de gauche à droite. L'attacher avec de la ficelle de boucher en roulade. La badigeonner de marinade pour viande de bœuf et poser la roulade sur le barbecue. Fermer le barbecue et faire cuire la roulade de bavette à une température à cœur de 48 °C. Retirer la viande du barbecue lorsque la température à cœur de 48 □ est atteinte. Badigeonner de glaçage au miel et au thym. Chauffer le barbecue, opter pour une chaleur directe et une température entre 220 et 240 °C. Faire griller la roulade en 5 minutes lorsque cette température est atteinte. Après la cuisson, laisser reposer la viande 5 minutes, retirer délicatement la ficelle de boucher. Trancher la roulade. Mettre les tomates dans un plat allant au four. Mélanger le vinaigre, l'huile, l'ail, les herbes provençales et les graines de coriandre, saler et poivrer. Mélanger avec les tomates. Placer le plat sur le barbecue pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce que les tomates soient tendres et grillées sur le fond. Servir avec la roulade.