

Bœuf en croûte épicee et sauce chimichurri



the Combi Wave™ 3 in 1

* Modèle présenté vendu à l'étranger

Sage®

Bœuf en croûte épicee et sauce chimichurri



Préparation : 15 minutes / Cuisson : 50 minutes / Repos : 15 minutes

Personnes : 6-8

1,5 kg de rôti de bœuf sans os coupé
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de sel fin
1 c. à soupe de paprika
1 c. à soupe de poudre de moutarde
2 c. à café de cumin moulu
1 c. à café de poivre noir fraîchement moulu

Chimichurri
125 ml d'huile d'olive extra vierge
15 g de feuilles de persil plat finement hachées
15 g de feuilles de coriandre finement hachées
60 ml de vinaigre de xérès
1 petite échalote finement hachée
2 gousses d'ail écrasées
1 c. à café de flocons de piment séchés
Sel de mer pour assaisonner

Préparation

- À l'aide de ficelle de cuisine, ficelez le bœuf par intervalles de 2 cm. Mélangez l'huile, le sel et les épices dans un petit bol, et badigeonnez le bœuf.
- Placez le plat Combi Crisp sur le plateau tournant en position basse. Appuyez sur COMBI RAPIDE et réglez à 200 °C pour 50 minutes. Appuyez sur DÉMARRER pour préchauffer le plat. Placez le bœuf dans le plat préchauffé et appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson.

3. **Préparation du chimichurri.** Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol, salez et réservez.
4. Déposez le bœuf sur une plaque et laissez reposer, légèrement couvert, pendant 15 minutes avant de retirer la ficelle. Tranchez et servez avec la sauce chimichurri.

Remarque : les temps de cuisson fournis permettent d'obtenir un rôti de bœuf mi-saignant.