

Recette de Nicolas Le Bec :
Bœuf en carré entier cuit au feu de bois Marinade Yakitori
(pour 8 personnes)

Ingrédients

1 côte de bœuf très épaisse ou 1 carré de bœuf de 1,8 kg
Bâton de citronnelle frais hâché
Badiane
150 ml sauce Yakitori Kikkoman
Feuilles de laurier
Gousse d'ail
Huile d'olive



Préparation

La veille faire mariner dans un plat avec bâton de citronnelle frais hâché, badiane écrasée, 150 ml sauce Yakitori, feuilles de laurier, gousse d'ail et huile d'olive.

Sur une braise douce, poser la viande sur une chaleur très douce, pendant 1 heure, l'arrosant de sauce marinade, sel et poivre.

Couper en fines lamelles. Tout simplement Excellent.