



Boeuf grillé, pommes de terre à l'argile et sauce barbecue

Ingrédients pour 2 personnes

- 250 gr de bœuf contre filet d'Irlande
- 250 gr de bœuf de Kobe
- Fleur de sel

Pour la cuisson des pommes de terre

- 4 pommes de terre
- 1 c à c d'épices barbecue
- Huile d'olive
- Fleur de fleur
- Poivre
- 1 feuille d'argile alimentaire
- 1 gousse d'ail

Pour la sauce barbecue

- 2 c à s de cassonade
- 2 c à c de vinaigre de vin
- 1 c à c de ketchup
- 1 c à s de sauce soja
- 1 c à s de sauce anglaise
- 1 c à s de miel
- 1 pincée de cumin
- 1 c à c de moutarde

- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 1 sucrose

- 1 oignon
- 3 branches de thym

La préparation

1. Emballez les pommes de terre assaisonnées de poivre, de fleur de sel, d'épice barbecue, de l'ail éclaté et d'huile d'olive dans la feuille d'argile alimentaire. Piquez l'argile et mettez le tout directement sur les braises environ une heure, une heure et demie en fonction de leur taille ;
2. La cuisson du contre-filet : découpez le contre-filet de bœuf en tranches épaisses. Assaisonnez fleur de sel et imprégnez la viande dans de l'huile d'olive et posez-les sur la grille du BBQ lorsque les braises sont blanches ;
3. La cuisson du boeuf de Kobe : découpez le bœuf en tranches épaisses et retirez le gras. Assaisonnez au gros sel et déposez-le directement sur la grille du BBQ ;
4. Préparez la sauce barbecue en mélangeant la cassonade, le vinaigre de vin, le ketchup, la sauce soja, la sauce anglaise, le miel, le cumin et la moutarde.

Le dressage

1. Toastez légèrement les tranches de pain et tartinez-les généreusement de sauce BBQ. Déposez par-dessus 2 feuilles de sucres, des rondelles d'oignons et du contre-filet. Salez et poivrez. Refermez avec une tranche de pain ;
2. Grillez le sandwich obtenu avec un peu de thym sur le côté. Accompagnez de pommes de terre et de tranches de boeuf de Kobe.

