



Churrasco brésilien sauce chimicchurri

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 picanha de bœuf d'1 kg (pointe de rumsteak) avec sa couverture de graisse
- 1 mix de mini légumes à griller (poivrons, aubergines, courgettes, maïs)
- Huile arachide
- Sel, poivre
- Sauce hoisin

Pour la sauce chimicchurri

- 4 gousses d'ail
- 25 cl d'huile d'olive
- 4 c à s de vinaigre de vin
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette ou un piment oiseau coupé finement
- 1 bouquet de persil plat

La préparation

1. Commencez par assaisonner la viande avec du sel et du poivre. Huilez-la et déposez-la sur le grill bien chaud du côté gras pour bien la marquer. Assaisonnez l'autre côté et baissez le thermostat du grill pour la viande cuise doucement ;
2. Découpez les légumes que vous aurez choisi en deux ou quatre. Huilez-les, assaisonnez-les et faites-les griller ;
3. Pour la sauce chimichurri, hachez finement le persil, les gousses d'ail dégermées, le piments oiseau ou le piment d'Espelette. Mélangez le tout avec le vinaigre de vin et de l'huile d'olive ;
4. Taillez quelques morceaux maïs et grillez-les et laquez-les avec de la sauce hoisin ;
5. Découpez de bonnes tranches de viande et cuisez-les de nouveau sur le grill. Salez et poivrez.

Le dressage

1. Dressez sur assiette une tranche de viande. Accompagnez des petits légumes grillés et versez un peu de sauce chimicchurri ;
2. Décorez avec quelques chips de légumes.

Pour les chips de légumes : débitez des fines tranches de légumes à la mandoline. Placez-les sur une plaque allant au four, plaque recouverte de papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile, de sel et de sucre. Enfouez à 150° jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.