

Picanha Chimichurri

Ingrédients

Pour la chimichurri

1 demi botte de persil frais

-3 gousses d'ail

-Pincée de flocons de piments

-75ml de vinaigre de vin rouge

-125ml d'huile de cameline

-500g de culotte de surlonge de boeuf (Picanha)

-Fleur de sel

Instructions

1. Trancher finement l'ail et le persil et ajouter les autres ingrédients de la chimichurri
2. Couper la Picanha en tranches de 1 pouce et demi, saler abondamment.
3. Faire cuire à feu vif, idéalement dans un poêle de fonte placée au dessus de la braise ou des brûleurs, le gras en premier, en la tenant avec une pince
4. Frotter la viande dans le gras fondu pour badigeonner
5. Continuer la cuisson jusqu'à la température interne désirée, environ 125-130F
6. Laisser reposer 5 minutes
7. Trancher et servir avec la sauce Chimichurri