

Roast beef 80's

Ingrédients :

- Picanha
- Oignon (1)
- Ail (3 gousses)
- Thym (2 branches)
- Romarin (2 branches)
- Moutardes de Dijon (1/2 tasse)
- Sauce Worcestershire (3 c. à soupe)
- Mélange poivré forestier (20g)
- Piment de la Jamaïque (5g)
- Sucre roux (10g)
- Beurre (80g)
- Vin rouge (1 tasse)

Préparation :

1. Peler l'ail et l'oignon pour ensuite le couper grossièrement, puis faire suer avec le romarin, le thym dans une poêle avec une noix de beurre. Lorsque le tout à bien suer ajouter le vin rouge et faire réduire de moitié.
2. Dans un bol, mélanger le piment de la Jamaïque, le mélange poivré forestier, la moutarde de Dijon, la sauce Worcestershire, le gros sel et le sucre. Faire fondre le beurre dans une casserole, le verser dans le mélange puis incorporer le mixte d'ail et bien mélanger le tout.
3. Frotter le filet Picanha à l'aide du mélange.
4. Préparer le barbecue pour une cuisson indirecte, à 300 F. Après environ 20 minutes, arrosez-le de sauce barbecue, retournez-le et arrosez-le de l'autre côté. Vous pouvez répéter ce processus à différents intervalles. Faites cuire jusqu'à une température interne de 120 °F.

5. Pour un goût fumé plus prononcé, ajouter des copeaux humidifiés. Arroser régulièrement la viande avec le madère pour qu'elle ne dessèche pas.