



Jarret de bœuf maturé au gras de bœuf, origan
Cuisson lente – 8h à 120 °C au Bee grill

Ingrédients :

- 1 Jarret de boeuf
- Gras de boeuf (à température ambiante, non fondu)
- Origan frais
- Gros sel
- Feuilles de figuier (en quantité suffisante pour envelopper entièrement le jarret)
- Papier sulfurisé
- Papier aluminium

Étapes (voir la video sur notre site Bee Grill pour tout les détails)

1. Salage

Placer le jarret dans un plat creux et le recouvrir entièrement de gros sel.
Le mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Après ce temps, rincer soigneusement le jarret à l'eau claire pour enlever tout le sel, puis le sécher soigneusement avec du papier absorbant.

2. Maturation dans le gras

Déposer le jarret dans un récipient adapté.

Le recouvrir entièrement de gras de bœuf à température ambiante, jusqu'à ce qu'il soit totalement immergé ou enveloppé.

Ajouter généreusement de l'origan frais tout autour.

Fermer ou couvrir le récipient, puis laisser maturer pendant 1 semaine au réfrigérateur, entre 4 °C et 8 °C.

3. Préparation avant cuisson

Sans retirer le gras, envelopper directement le jarret dans des feuilles de figuier.

Le recouvrir ensuite de papier sulfurisé, puis finir avec une couche de papier aluminium bien serrée.

4. Cuisson lente

Préchauffer le kamado Bee Grill à 120 °C.

Placer le jarret, toujours emballé, dans le kamado Bee Grill.

Cuire pendant 8 heures à 120 °C, en retournant délicatement le jarret toutes les heures pour assurer une cuisson uniforme.

5. Finition

Une fois les 8 heures terminées, retirer délicatement l'aluminium, le papier sulfurisé et les feuilles de figuier.

Découper la viande immédiatement : elle sera fondante, juteuse, et imprégnée des arômes du gras, de l'origan et des feuilles.

Conseils

- Les feuilles de figuier donnent un parfum végétal subtil et protègent la viande durant la cuisson.
- Retourner la viande chaque heure permet une cuisson homogène dans le gras.
- Le gras restant peut être filtré et conservé pour d'autres usages culinaires.