

# Entrecôte maturée



## Ingrédients

Entrecôte 6 côtes

**Evlier** Artisanal pepe

**Evlier** Membrane naturelle

Sel nitrité

## Utilisation

Mélangez toujours 1 kg de sel nitrité avec 2 kg d'**Evlier Artisanal pepe**.

Utiliser 60 g de ce mélange par kg d'entrecôte.

## Préparation

Désossez et parez l'entrecôte 6 côtes pour ainsi obtenir une belle pièce de viande.

Badigeonnez la viande dans le mélange sel/**Evlier Artisanal pepe** préparé au préalable (60 g/kg). Enveloppez l'entrecôte délicatement avec la **Membrane naturelle Evlier** et ficelez le tout à l'aide de ficelle alimentaire avant d'emballer sous vide. Laissez maturer 4 à 6 semaines au frais, en fonction de l'épaisseur de la viande, à une température entre 2 et 4 °C. Veillez à retourner la viande chaque semaine afin d'assurer la répartition uniforme du sel.

Après 4 à 6 semaines, retirez la viande de son emballage et rincez abondamment sous l'eau courante froide.

Entreposez-la sur une grille et laissez sécher pendant une semaine au frais, à une température située entre 2 et 4 °C.

En vue d'affiner l'entrecôte, remettez-la sous vide et entreposez à nouveau 1 semaine au frais, à la même température. Cela donnera davantage de goût et de couleur à la viande. L'entrecôte est fin prête à la vente.

- ! Vous pouvez utiliser une viande déjà maturée au préalable (maturation de 7 semaines) pour la réalisation de ce mets délicat et raffiné. Vous pouvez alors réduire le temps de séchage à 24 heures, bien au frais, entre 2 et 4 °C.
- ! Vous pouvez éventuellement fumer légèrement l'entrecôte, cela lui donnera davantage de caractère.