



Plats: Stefan Fritz
Photos: Dominic Ott

ENTRECÔTE DOUBLE

pour 4 personnes

1 morceau d'entrecôte de 800 g
1 gousse d'ail
1 branche de romarin
3 cs d'huile d'olive
1 cc de sel marin
poivre noir broyé

Peler la gousse d'ail et la couper en fines tranches. Hacher le romarin et y ajouter l'ail, le sel, le poivre et l'huile d'olive, mélanger. Badigeonner la viande de ce mélange et laisser mariner 24 heures. Ôter le surplus de marinade et faire revenir le morceau d'entrecôte de tous les côtés. Faire cuire dans le four préchauffé à 120 °C (40 minutes environ) jusqu'au point de cuisson désiré. Laisser reposer quelques minutes avant de couper en tranches.

Servir avec légumes rissolés, pommes de terre sautées et confiture de piments.