

Côte de Bœuf au barbecue et Côte-Rôtie Duclaux



1) Couvrez les deux faces de la côte avec du gros sel, attendez maintenant pendant 15 à 20 min ; le délai dépendra de l'épaisseur de la côte.

2) Au bout de ce temps retirez tout le sel avec un couteau et badigeonnez la côte, d'huile d'olive. Poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence.

3) Vous aurez préparé une braise bien rouge sur votre barbecue, vous pouvez donc procéder à la cuisson: entre 5 et 8 min par face (fonction de votre goût, mais pas trop cuit pour ne pas gâcher le goût de la viande !).