

Comme un Pastrami maison

Bonjour à toutes et tous

Cela fait un petit moment que je souhaitais me lancer dans les viandes séchées, en prévision des futurs apéros entre amis des weekend de beaux jours. Côté prix et côté contrôle des ingrédients, on s'y retrouve.. Début avril, je me suis lancée sur une recette trouvée dans le magazine « Saveurs » de Janvier 2015 : **le pastrami**. C'est une charcuterie très réputées aux U.S.A faite de viande de boeuf, mise en saumure, puis fumée. La bas, elle est souvent utilisée pour composer des sandwiches gourmands venus dans des « Delis ».

La recette dans le « Saveurs » était très simplifiée (pas de saumure) et proposait de laisser mariner dans une croûte d'épices pendant quelques jours, puis de cuire au four à basse température. Je ne pense pas que cela soit un vrai pastrami ... mais à la dégustation, il fut très apprécié. Dégustée e lamelles sur des toasts, servie telle qu'elle pour les puristes, les « carnivores » se sont régalés. Le reste a fini le lendemain dans plat de pâtes, qui a également satisfait.

Je vous partage donc la recette de (comme un) pastrami maison, si vous cherchez des idées pour un apéro maison. Bonne journée



Pastrami maison

Recette : Comme un pastrami maison

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes *2

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

Pour 6-8 personnes en apéritif:

- 600-700 g de jumeaux de bœuf ou de viande à fondue
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 10 g de sel
- 1 cuillère à soupe de grains de poivre noire
- 1 cuillère à soupe de coriandre en grain
- 10 g de poudre d'épices de votre choix (j'ai mis 5 g de 5 épices +3 g de poudre de coriandre + 1 g de cannelle + 1 g de paprika)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Réalisation

Étape 1 : Mise en marinade

- Épluchez et hachez finement ail et oignon.
- Dans un bol, mélangez l'ail, l'oignon, le sel, l'huile et l'ensemble des épices (poudres et grains). Le tout doit former une sorte de pâte.
- Habillez votre viande, puis déposez la sur une large bande de film alimentaire. Enrobez la de la marinade d'épice sur toutes les faces.
- Filmez au contact (et bien serré, il doit y avoir le minimum d'air), puis laissez mariner pendant 3 jours au réfrigérateur.

Étape 2 : Cuisson

- Récupérez votre viande puis débarrassez la croûte d'épices.
- Faites la cuire 45 minutes à 120°C.

Le pastrami maison se déguste en fines tranches. Vous pourrez en proposer à l'apéro, en toasts, ou composer des plateaux de charcuterie. Il s'utilise également très bien pour composer

des sandwiches.

Astuces :

- Choisissez un morceau de bœuf de même épaisseur sur toute la longueur. Cela permet d'homogénéiser la diffusion des goûts et la cuisson.
 - Pour plus de piquant dans votre pastrami, n'hésitez pas à ajouter 1 cuillère à café de piment de Cayenne dans la croûte d'épices.
 - Pour une version très moelleuse (& festive), essayez avec un morceau de filet de bœuf.
-