

SHORT RIBS

DE BOEUF CUIT

Décongélation : Plonger directement le Short ribs de bœuf sous vide dans l'eau froide de 15 à 40 minutes jusqu'à décongélation complète. La décongélation peut aussi être faite une journée avant.



Méthode de cuisson : **Sur la cuisinière**

- Mettre le sac sous vide directement dans un chaudron rempli d'eau.
- Porter à ébullition et laisser bouillir 10 à 12 minutes afin de réchauffer la viande jusqu'au centre.
- Retirer le chaudron du feu. Sortir le sac de l'eau et servir la viande. Attention le sac et le contenu sera très chaud !

Méthode de cuisson : **Au four**

- Mettre la viande ainsi que son bouillon directement dans un plat allant au four.
- **Couvrir** et laisser le temps que la viande soit réchauffée jusqu'au centre.
- Sortir et servir avec un bon riz blanc ou avec une purée de pommes de terre.



Ne pas la mettre trop longtemps, le Short ribs est déjà cuit !

BON APPÉTIT !