

Entrecôte basse température

On me pose souvent la question de comment faire cuire une entrecôte ou un faux-filet basse température. Je vais donc aujourd'hui vous révéler comment le faire dans les règles de l'art, règles établies par Bruno Goussault qui a consacré près d'une quarantaine d'année de recherches scientifiques sur la cuisson sous vide à juste température. Bruno Goussault est le directeur scientifique du CREA (centre de recherche et d'études pour l'alimentation), organisme de formation reconnu dans le monde entier.

Si vous êtes un passionné de cuisson sous vide à basse température je vous recommande grandement le site du CREA: vous pourrez vous inscrire à des formations proposées par cet organisme et en particulier des cours en ligne dont le prix est extrêmement abordable (50\$, formations sous titrées en français)... Ces formations sont bien sûr orientées pour les professionnels mais en tant que particuliers on y apprend énormément.

Cet article est tiré d'un des enseignements dont j'ai bénéficié tout au long de leur formation en ligne; vous y trouverez bien d'autres astuces et techniques de cuisson (poulet, cabillaud, saumon, porc, agneau, etc...). Je vous mets donc juste l'eau à la bouche avec cette recette! Le processus de cuisson expliqué dans cet article s'adresse en particulier aux professionnels mais si vous le suivez vous obtiendrez l'excellence d'une cuisson sous vide pour cette Entrecôte basse température.

Si vous êtes intéressé par ces formations cliquez [ici](#).



Entrecôte basse température

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection [“Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1”](#) , [“Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2”](#) , [“Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3”](#) et enfin [“Ma cuisine basse température-Tome 4”](#). Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- [Pour le Tome 1, cliquez ici](#)
- [Pour le Tome 2, cliquez ici](#)
- [Pour le Tome 3, cliquez ici](#)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver [ici](#):

[amazon asin=B00187DV14]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

[amazon asin=B07PRBGJFK]

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité, permettant entre autre de mettre des liquides sous vide, je vous conseille l'achat de la [Home de Multivac](#). Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo "**Gourmantissimes50**"



Home de Multivac

Ingrédients pour l'Entrecôte basse température

- une belle entrecôte de minimum 3.5 cm d'épaisseur
- sel, poivre

Préparation

- Choisissez une belle épaisseur pour éviter de transmettre trop de chaleur à votre viande lors du marquage de la viande qui va être la première étape.



Choisissez une belle épaisseur

- Prélevez un petit morceau de graisse qui va vous servir à huiler votre plaque de cuisson.



Prélevez un petit morceau de graisse

- Faites chauffer votre plaque de cuisson à 200° degrés et laissez le morceau de graisse fondre.



Faites chauffer votre plaque de cuisson à 200°

- Puis déposez la viande sur la plaque. Vous allez la tourner toutes les 30 secondes pendant 4 minutes pour éviter que la chaleur s'accumule à l'intérieur: la température à cœur ne doit pas dépasser 25° et la viande ne durcira pas. On doit saisir mais ne pas cuire.



Puis déposez la viande sur la plaque

- Ne salez jamais votre viande avant de la marquer mais APRES. Lors du marquage qui se fait à haute température, la viande va perdre de l'eau et l'eau va dissoudre le sel. Vous obtiendrez ainsi un goût beaucoup moins salé que celui que vous espériez...Donc après le marquage, salez votre viande et laissez-la reposer. La chaleur que la viande a accumulé lors du marquage à 200° va continuer à se répandre au cœur du morceau de viande;

pendant cette période de repos la température à cœur doit rester en dessous de 35°. Pour l'assaisonnement vous devez utiliser 10 g de sel par kilo et 1 g de poivre par kilo. Mélangez sel et poivre et répartissez régulièrement sur les deux faces. Puis mettez la viande au frigo (ou dans une cellule de refroidissement si vous en avez une). La température doit redescendre à moins de 6° à cœur.



Salez après le marquage

- Mettez la viande sous vide. Assurez vous bien que le sachet ne présente pas de plis à l'endroit où va se former la soudure. Puis cuisez votre viande dans un **premier bain** marie chauffé à l'aide de votre thermoplongeur à **83°** pendant 3 à 5 minutes suivant l'épaisseur du morceau. La température à cœur du produit ne doit pas excéder 40°. Puis ôtez la viande du bain marie et plongez-la alors dans un **deuxième bain à 56°** pour une cuisson à point environ 10 mn à 15 minutes . Si vous ne possédez pas un deuxième thermoplongeur, videz une partie de l'eau du bain marie et remplacez-la par de l'eau tiède: la température de votre bain va alors baisser et programmez-la pour 56°, température qui devrait être rapidement atteinte. En fin de cuisson la température à cœur de la viande doit atteindre 56°. Vous pouvez utiliser un sonde spéciale pour cuisson sous vide pour vérifier votre température à cœur. Il reste encore

à marquer la viande une deuxième fois dans une poêle bien chaude à 200° selon le même procédé que la première fois à savoir 2 minutes en la tournant toutes les 30 secondes. Vous pouvez maintenant servir votre viande.



Mettez la viande sous vide

- **Si vous désirez conserver la viande pour la servir plus tard**, laissez -la dans son sachet sous vide et sans la marquer : il va falloir procéder à son refroidissement. Ôtez la viande du deuxième bain à 56° et déposez-la sur votre plan de travail pendant 10 minutes. Le processus de cuisson se termine que lorsque la température à cœur du produit arrête de grimper.



Sortez la viande du bain

- On commence alors le processus de refroidissement: trempez votre viande sous vide pendant 10 minutes dans un bain d'eau froide du robinet pour procéder à un lent

refroidissement qui va permettre à la viande de réabsorber en grande parties les exsudats de la cuisson (jus rendu).



Refroidissement bain froid

- Puis on plonge la viande sous vide dans un bain d'eau contenant des glaçons (j'ai utilisé ici un pack de congélation). La température doit redescendre à moins de 10° en moins de 2 heures.



Refroidissement bain glacé

- Votre viande étant refroidie vous pouvez la garder au frais et la servir le lendemain par exemple. Il faudra alors la réchauffer toujours sous vide dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à une température inférieure à celle de la cuisson à savoir 54° pendant environ 15 minutes...puis enfin la marquer une deuxième fois toujours selon le même procédé (200° pendant 2 minutes

en la tournant toutes les 30 secondes)...Et maintenant on déguste cette superbe pièce de viande!



Entrecôte basse température