Brisket de veau à la marinade sèche barbecue du gril avec asperges

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 9 h 40 min

Temps actif: 40 min

Marinage: 12 h

Moyenne

Ingrédients

Pour 4 personnes

1	brisket de veau suisse (env. 1000 g)
2 cs	piment en poudre
4 cc	ail en poudre
2 cc	poivre fraichement moulu
1 cc	moutarde en poudre
1 pointe de couteau	curry en poudre
	sel marin fin
1	échalote
2 cs	vinaigre de pomme
2 cs	zeste de citron
1 cc	moutarde de Dijon
4 cs	huile d'olive
700 g	asperges vertes
	sel
	poivre

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

605	kcal
51 g	de protéines
5 g	de glucides
42 g	de lipides

Sans gluten

sans lactose

La viande de veau crue doit être rose à rougeâtre.

C'est le signe d'une alimentation adaptée à l'espèce. En Suisse, outre du lait, les veaux reçoivent dès leur deuxième semaine de l'herbe et du foin – d'où la couleur plus foncée.

Préparation

1. Mélanger entre elles les épices, y compris le curry. Frotter le brisket de veau avec le mélange d'épices. Emballer dans une feuille d'aluminium et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur. Sortir la viande du réfrigérateur env. 2 heures avant de la cuisiner.

2 Programmer un barbecue à pellets à 100-120° C et y cuire le brisket mariné dans un plat en aluminium pendant 9-13 heures (en fonction de la taille du morceau de viande). La température à cœur devrait atteindre 90° C à la fin.

3 Laisser reposer la viande 30 minutes à couvert.

4 Pendant ce temps, préparer la vinaigrette: hacher finement l'échalote et la mélanger avec les autres ingrédients jusqu'à et y compris l'huile d'olive.

5 Peler les asperges, mélanger avec la vinaigrette dans un plat résistant à la chaleur, saler et poivrer. Cuire pendant 8-10 minutes à 180° C sur le gril, retourner de temps à autre.

6 Après le temps de repos, saler la viande, la trancher et dresser avec les asperges.