

Sauter minute en toute simplicité

Obtenir en quatre étapes simples une viande rôtie à la perfection, avec réussite garantie! Pour éviter le refroidissement de l'huile ou du beurre à rôtir, saisir les grandes quantités ou les grosses pièces par portions et les réserver dans le four préchauffé à 60° C.

Des escalopes parfaites en 4 étapes

1. Sortir la viande du réfrigérateur env. 30 min avant la cuisson.
2. Bien chauffer l'huile ou le beurre à rôtir sur feu vif dans la poêle.
3. Saisir les escalopes sur chaque face selon la recette.
4. Assaisonner seulement après – savourer.

Des steaks parfaits en 4 étapes

1. Sortir la viande du réfrigérateur env. 30 min avant la cuisson.
2. Bien chauffer l'huile ou le beurre à rôtir sur feu vif dans la poêle.
3. Saisir les steaks sur chaque face selon la recette. Baisser sur feu moyen. Poursuivre la cuisson des steaks sur chaque face selon la recette.
4. Assaisonner seulement après – savourer.

Laisser reposer env. 10 min les morceaux de viande grands ou épais (p. ex. côte de bœuf, entrecôte double) recouverts d'une feuille d'aluminium avant de les découper. Ainsi, la viande perd moins de liquide et reste plus juteuse.

