

# La Côte de Bœuf Parfaite au Romarin : Maîtrisez la Cuisson au Barbecue

---

## Ingrédients nécessaires

- 1 côte de bœuf de 1,2 kg (idéalement maturée)
- 3 branches de romarin frais
- 4 gousses d'ail en chemise (légèrement écrasées)
- 50g de beurre demi-sel
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Huile d'olive extra vierge

## Matériel indispensable

- Barbecue avec couvercle (charbon ou gaz)
- Thermomètre à viande (pour une précision parfaite)
- Pince longue en inox
- Planche à découper en bois
- Papier aluminium

## Étapes de préparation

- Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson pour qu'elle soit à température ambiante.
- Préparer le barbecue pour obtenir deux zones : une zone de saisie directe très chaude et une zone de cuisson indirecte.
- Badigeonner la viande d'huile d'olive, puis assaisonner généreusement de fleur de sel et de poivre.
- Saisir la côte de bœuf 3 à 4 minutes par face sur la zone directe pour obtenir une croûte caramélisée.
- Déplacer la viande sur la zone indirecte, ajouter le romarin, l'ail et le beurre sur le dessus.
- Fermer le couvercle et cuire jusqu'à atteindre 52°C à cœur pour une cuisson saignante.
- Envelopper la viande dans du papier aluminium et laisser reposer 10 minutes avant de trancher.

## Conseils du chef pour une réussite totale

- Ne jamais piquer la viande avec une fourchette pour éviter de perdre les jus précieux.
- Le temps de repos est crucial : il permet aux fibres de se détendre et garantit une tendreté exceptionnelle.
- Utilisez du romarin frais plutôt que séché pour une infusion aromatique beaucoup plus intense.
- Si vous utilisez du charbon, ajoutez quelques copeaux de bois de fumage pour une note boisée supplémentaire.