OS À MOELLE DE BŒUF RÔTIS

ENTRE AMIS, UN PEU DE DÉCADENCE NE FAIT PAS DE MAL !



Préparation : 10 min
Cuisson : 25 à 30 min



WINDSOR LESEL – FLOCONS DE SEL DE MER



WINDSOR LESEL – FLEUR DE SEL

Ingrédients

4	os à moelle de bœuf
Au goût	Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer
3 c. à soupe (45 ml)	vinaigrette du commerce citronnée à l'ail
Pour la finition	persil haché
Pour servir	crostinis
Pour servir	moutarde de Dijon à l'ancienne

Préparation

1. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
2. Déposer les os à moelle sur une plaque à rôtir et badigeonner la moelle exposée de vinaigrette citronnée à l'ail.
3. Faire rôtir de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à la cuisson désirée de la moelle.
4. Transférer les os sur un plat de service et parsemer de Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer et de persil haché. Servir avec des crostinis et de la moutarde de Dijon à l'ancienne.

Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSeL – Fleur de sel
Windsor LeSeL – Sel gemme pour grillades