

# Bœuf



## Carré de veau farci aux herbes



**Temps de préparation :** 15 minutes  
**Temps de cuisson :** 1 ⅓ à 1 ¾ heures  
**Méthode de cuisson :** indirecte  
**Difficulté :** facile

### Ingrédients (pour 4 à 5 personnes) :

- 1 carré de veau avec 5 côtes, d'environ 2,5 kg, dont la longe est découpée mais pas totalement détachée de l'os

### Sauce :

- 1 tête d'ail
- 1 cuillère à café d'huile d'olive vierge-extra
- 4 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de thym frais finement ciselé
- 3 cuillères à soupe de romarin frais finement ciselé
- Gros sel
- Poivre noir fraîchement moulu

### Préparation :

1. Retirez la fine pellicule extérieure se détachant de la tête d'ail. Coupez le haut de la tête sur environ 1 cm afin de dénuder les gousses d'ail. Placez la tête d'ail sur un carré d'aluminium de 20 cm et versez un filet d'huile sur les gousses. Repliez et refermez les carrés de papier aluminium pour former une papillote, en laissant une petite cheminée pour la vapeur. Faites cuire au barbecue en cuisson indirecte (175°C à 230°C), couvercle fermé, pendant 30 à 45 minutes, jusqu'à ce que les gousses soient tendres. Retirez-les de la grille et laissez refroidir. Otez l'ail des gousses dans un bol en les pressant ; réduisez en purée à l'aide d'une fourchette, puis ajoutez la moutarde, la sauce soja, le thym et le romarin. Salez et poivrez à votre goût.
2. Laissez reposer le carré de veau à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant la cuisson. Pratiquez des entailles le long des os et étalez la moitié de la purée d'ail entre les os et la viande ; repliez la viande et attachez-la à l'aide de ficelle de cuisine, puis tartinez le reste de la purée d'ail sur le dessus du carré de veau. Faites cuire au barbecue en cuisson indirecte, couvercle fermé, pendant 50 à 60 minutes, en retournant la viande une fois. Retirez de la grille et laissez reposer environ 10 minutes avant de trancher des côtes individuelles.

Extrait de « Weber's Big Book of Grilling™ » de Jamie Purviance et Sandra S. McRae



**Weber-Stephen France**

[service.consommateurs@weberstephen.com](mailto:service.consommateurs@weberstephen.com)

N° Azur : 0810 1 WEBER ou 0810 1 93237

Copyright © Cuisiner au barbecue - Weber-Stephen Products Co