



Les plats principaux

Iberico presa au barbecue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes Iberico presa
1/2 poivron rouge (haché fin)
1/2 poivron jaune (haché fin)
120 grammes de pata negra (haché fin)
2 brins romarin
2 brins thym
sauce barbecue
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez 3 cs d'huile d'olive avec 1 cc de feuilles de thym hachées et le romarin. Badigeonnez-en la viande et laissez mariner au moins 1 heure.

Salez et poivrez et déposez sur la grille du barbecue. Rôtissez chaque côté 2 à 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle croûte. Déplacez la viande du côté indirect du barbecue et faites encore cuire 2 minutes de chaque côté.

Mélangez ensemble le reste des fines herbes, le poivron haché, le pata negra et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Retirez la viande du barbecue et laissez-la reposer encore 5 minutes sous une feuille d'aluminium. Versez le mélange de poivrons sur la viande et servez immédiatement avec la sauce barbecue.

