



# Tomahawk

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

**4**

TEMPS DE PRÉPARATION

**20 minutes**

RÉFRIGÉRATION

**2 heures**

REPOS

**1 heure**

TEMPS DE CUISSON

**24 minutes**

---

## Information nutritionnelle

Par portion: calories 781; protéines 61 g; M.G. 57 g; glucides 1 g; fibres 0 g; fer 6 mg; calcium 42 mg; sodium 504 mg

---

## Ingrédients

- 1 côte tomahawk de boeuf vieillie Famille Fontaine d'environ 1,57 kg (environ 3 1/3 lb)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

### Pour le beurre aromatisé:

- 160 ml (2/3 de tasse) de beurre ramolli
- 15 ml (1 c. à soupe) d'échalote sèche (française) hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) de persil frais haché
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron frais
- 7,5 ml (1/2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 5 ml (1 c. à thé) de thym frais haché
- 5 ml (1 c. à thé) de raifort
- 5 ml (1 c. à thé) d'ail haché
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de paprika fumé doux
- Sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

## Étapes

---

- 1 Dans un bol, mélanger les ingrédients du beurre aromatisé. Déposer la préparation sur une pellicule plastique. Rouler la pellicule de manière à obtenir un cylindre de 4 cm (environ 1 2/3 po) de diamètre. Nouer les deux bouts de la pellicule. Réfrigérer de 2 à 3 heures.
- 2 Badigeonner le tomahawk d'huile. Saler et poivrer généreusement. Envelopper l'os dans une feuille de papier d'aluminium. Laisser reposer 1 heure à température ambiante.
- 3 Au moment de la cuisson, préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée (environ 220 °C – 425 °F). Insérer un thermomètre à cuisson au centre de la chair du tomahawk.
- 4 Éteindre les brûleurs d'un côté du barbecue. Déposer le tomahawk sur la grille huilée du barbecue du côté des brûleurs éteints pour une cuisson indirecte. Fermer le couvercle et cuire de 20 à 30 minutes en retournant le tomahawk à mi-cuisson, jusqu'à ce que le thermomètre indique une température de 48 °C (118 °F).
- 5 Transférer le tomahawk sur la grille chaude et huilée du côté des brûleurs allumés. Saisir de 2 à 3 minutes de chaque côté.
- 6 Retirer la viande du barbecue et la déposer dans un plat de service. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium, sans serrer, et laisser reposer de 8 à 10 minutes avant de trancher.
- 7 Retirer le beurre aromatisé du réfrigérateur et le couper en rondelles. Servir avec les tranches de tomahawk.