Bagel au pastrami de veau épicé

Produits Bresc utilisés

Bresc Chimichurri Mélange d'herbes 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Piments émincés et marinés 1000g

Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

Ingrédients bagel pour pastrami

- 10 bagels (pains en forme d'anneau)
- 1000 g de pastrami émincé
- 750 g de salade de chou sauvage
- 250 g de chimichurri Bresc
- 250 g de mayonnaise
- 3 oignons
- 3 cœurs de laitue
- 10 c.à.s. de peperoncini marina

Pour le pastrami

- 8 kg de poitrine de veau
- 2,5 l d'eau
- 250 g de sel
- 75 g de sucre roux
- 8 g de sel de couleur
- 125g de chimichurri Bresc
- 20 g de poivre noir broyé
- 13 g de graine de coriandre broyé
- 13g de graine de fenouil broyé
- 250 g de chimichurri Bresc
- 50 g de moutarde

Pour la salade de chou sauvage

- 3 chou de Savoie
- 50 g de sel
- 125 g de mayonnaise
- 60 g d'eau
- 25 g de Madras Bresc
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 50 g de vinaigre de riz

Méthode de préparation

Pour le pastrami, porter l'eau à ébullition et y dissoudre le sucre avec le sel. Ajouter les herbes sèches et laisser refroidir. Mettre dans un sachet sous vide et y ajouter la poitrine de veau. Fermer sous vide et laisser saumurer 3 à 4 jours. Rincer la viande et la sécher. Laisser sécher pendant 1 à 2 jours au froid.
Enrober la viande de moutarde et de chimichurri. Envelopper la viande dans du papier d'aluminium et la laisser mariner pendant 30 minutes. Préparer le fumeur ou le barbecue pour le fumage à chaud à 110 °C. Placer la viande dessus et la faire cuire jusqu'à 55 °C à cœur. Laisser la viande refroidir. Si nécessaire, enduire avec un peu plus de moutarde et d'herbes et enlever le vide. Goûter pour voir si la saveur est suffisamment prononcée.
Laisser la viande au frais et en couper de fines tranches.
Pour la salade de chou, couper le chou sur la trancheuse en très fines lanières et frotter de sel les lanières de chou. Laisser reposer pendant quelques heures. Remuer de temps en temps. Rincer les bandes de chou et les sécher. Mélanger la mayonnaise avec le gingembre, le madras, l'eau et le vinaigre et mélanger avec le chou. Réserver le mélange au froid.
Incorporer le chimichurri à la mayonnaise. Couper l'oignon en rondelles et ouvrir les bagels. Tartiner les bagels de mayonnaise et recouvrir de laitue, de tranches de viande, d'oignons et de salade de chou.
Recouvrir avec le pepperoni et la crème et mettre l'autre moitié du bagel dessus.