

Стейк рибай в кофейном маринаде с острым шоколадным соусом и печеным бататом

Вам понадобится

Стейк рибай	300 г
Батат	600 г

Маринад

Молотый кофе	4 г
Порошок чили	по вкусу
Мед	6 мл
Оливковое масло	20 мл

Соус

Темный шоколад 70%	20 г
Говяжий бульон	50 мл
Порошок чили	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1 **Маринад:** смешать кофе, чили, мед и масло. Стейк посолить и поперчить, погрузить в маринад.
- 2 **Вакуумирование:** стейк в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3 Мариновать стейк в холодильнике 1 час 30 минут.
- 4 **Су-вид:** поместить пакет в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ВАКУУМ/СУ-ВИД, температуру 58 °С, время приготовления 2 часа 40 минут.
- 5 **Соус:** растопить шоколад на водяной бане, добавить бульон, соль и чили.
- 6 **Гарнир:** нарезать батат дольками, выложить на противень, сбрызнуть оливковым маслом, посолить. Запечь при 180°C в течение 25-30 минут.

**Стейк рибай в кофейном
маринаде с острым шоколадным
соусом и печеным бататом**