

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Rôti de bœuf en croûte de poivre

Ingrédients

- Un Filet de rumsteak de 1 kg
- Des carottes de couleurs
- Du fenouil
- Quelques branches de céleri
- Un citron
- 20 cl de crème
- 25 gr de beurre
- 10 cl de madère
- 1 c à s de baies roses
- 2 c à s d'huile d'olive
- sel et poivre concassé

Recette

Pour faire ce rôti de bœuf en croûte de poivre, préchauffer d'abord votre four à 200°. Posez la pièce de viande salée dans le plat, arrosez-le d'huile d'olive et parsemez de poivre concassé. Cuisez-le 20 à 35 min et retournez-le et arrosez souvent de son jus. Taillez les légumes pelés et lavés en morceaux biseautés. Faites-les revenir dans le beurre moussé sans les faire colorer. Ajouter un verre d'eau, le jus de citron, sel, poivre. Cuisez 15 mn environ à feu doux. Ils doivent rester croquants. Réservez la viande au chaud. Déglacer le plat avec le madère en grattant les sucs. Portez à ébullition, versez la crème et le jus du rôti, laissez mijoter 5 mn. Tranchez le rôti. Nappez de sauce, parsemez de baies roses. Le bon vin pour aller avec : un cahors à 16°.