



Le ROTI dans tous ses états

07.69.08.29.28

L'incontournable du dimanche midi : c'est le rôti



12 à 15 minutes par 500g - 200g / personne

Cuisson saignante : 50°C à 55°C à cœur. Cuisson à point : 58°C à 60 °C

Sortir la viande 1h avant pour qu'elle « se réchauffe » et enduisez-la de beurre ou d'huile, ne jamais saler avant la cuisson (pour éviter l'écoulement du jus),

Préchauffer le four puis saisir le rôti quelques minutes à four très chaud (220°C – 240°C) ou saisir le rôti à la poêle bien chaude et poursuivre à four chaud (200°C),

En cours de cuisson, arrosez avec le jus de cuisson mais n'ajoutez pas d'eau (la vapeur ramollit la surface saisie). Retournez à mi-cuisson,

A la sortie du four, enveloppez le rôti hors du four dans de l'aluminium pendant 15 min pour permettre aux sucs de bien se répartir.

Vous avez là un rôti de la ferme parfaitement cuit ! Bonne dégustation.

Avec un rôti, plein d'autres idées recettes...

En pavé de bœuf façon Rossini.... Tranchez à 3/4cm d'épaisseur, avec une escalope de foie gras juste poêlée.

ou avec un chutney d'échalotes au vin rouge.... Compotez 100g d'échalotes dans 100g de beurre, à feu doux. Réduire à sec avec un verre de vin rouge, puis réduire avec 30cl de fond de veau



En bœuf sauté « aux petits oignons » - Recette chinoise

Congelez la viande (200g) 30min et tranchez finement. Faites mariner dans 1c. à s. sauce soja, 1 c. à s. vinaigre de xéres, 1 c. à c. maïzena, 1 c. à c. huile tournesol pendant 30 min. Sautez 2 oignons rouges en tranches fines dans l'huile avec 1c. à s. sauce soja sucrée et 1c. à s. sauce soja salée, ajoutez la viande, poivrez. Servir avec du riz parfumé.

En rôti de bœuf en croûte.... Saisir la viande (1kg) et laisser reposer 2h (pour évacuer les jus).

Faire revenir dans 40g de beurre : 4 échalotes hachées, 300g champignons de Paris, 10cl vin blanc, sel, poivre jusqu'à évaporation.

Saupoudrer chapelure ou semoule au centre de 2 pâtes feuilletées (photo ci-contre).

Disposer la garniture, (morceaux de foie gras pour les fêtes), et le rôti, rabattre et dorer à l'œuf.

10 min à 210°C puis 25 min à 180°C

