

Rôti de bœuf

Préparation : 5 min – Cuisson : 30 min – Repos : 5 à 10 min

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- Rosbif dans le rumsteck bardé par le boucher : 1 kg
- Huile d'olive : 1 c.à.s
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation :

- 1) Préchauffez le four à sa température maximale.
- 2) Disposez le rôti dans un plat à four. Badigeonnez-le légèrement d'huile d'olive avec un pinceau. Salez mais ne poivrez qu'en fin de cuisson.
- 3) Au moment d'enfourner, baissez la température du four à 210°C (therm. 7). Comptez 15 min par livre de viande (c'est-à-dire par 500 g) pour une cuisson saignante, soit 30 min pour un rôti de 1 kg. Retournez le rôti à mi-cuisson.
- 4) Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer sur une grille pendant 5 à 10 min avant de le couper en tranches. Servez avec des haricots verts ou une salade.



Ajoutez 3 gousses d'ail pelées et taillées en bâtonnets. Faites des entailles avec la pointe d'un couteau bien aiguisé dans la viande et glissez les bâtonnets d'ail dans ces entailles. Terminez avec quelques brins de thym ou de romarin.