



Roti de boeuf au four

- *un rôti de boeuf de 1,200 kg le rumsteack (ou romsteck) le faux-filet(ou contre-filet)ou dans la Tranche.*
- *1 oignon*
- *1 noix de beurre*
- *1 cuiller à soupe d'huile de pépins de raisin.*
- *1 feuille de laurier*
- *un peu de thym*
- *sel et poivre du moulin*

Retirer les bardes de lard et les ficelles et si vous voyez que le rosbif est en plusieurs morceaux remettre une ficelle.

Laisser la viande sortie une demie-heure à température ambiante avant la préparation.

Sur un feu vif, déposer dans un plat allant aussi au four (style le creuset), ou une cocotte, une noix de beurre et une cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin (ou autre huile végétale). Lorsque l'ensemble sera bien coloré faire revenir le rôti de boeuf sur chaque face. Surtout ne pas saler (cela permettra que tout le sang reste à l'intérieur).

Allumer le four à 250°C (th. 8 environ).

Ajouter un oignon épluché et coupé en quatre, 1 feuille de laurier, un peu de thym autour du rôti (pour le jus).

Placer le rôti au four à mi-hauteur pendant 30 minutes (10 à 12 minutes par livre de viande selon que votre rosbif soit épais ou tout en longueur) et veiller à ce que les oignons ne brûlent pas en ajoutant de temps en temps une cuillère à soupe d'eau

A la sortie du four, débarrasser le rôti du plat sur une assiette. Retirer un peu de gras du plat ou de la cocotte de cuisson, saler et poivrer et remettre le plat (ou la cocotte) sur le feu. Qui ne contient donc plus la viande !

Verser alors un verre d'eau (15 cL) et porter à ébullition. Avec une spatule détacher les sucs restés au fond du plat/cocotte.

Eteindre le feu puis déposer au fond du plat/cocotte une assiette ou un couvercle à l'envers et poser dessus le rôti de boeuf afin que celui-ci ne touche plus aucune source de chaleur puis le couvrir d'un papier d'aluminium. Laisser reposer 20 minutes.

Alors vous allez voir votre rôti de boeuf se détendre et, petit à petit, des gouttelettes de sang de cuisson vont venir se mélanger à votre sauce.

Poser ensuite le rôti sur une planche à découper et retirer l'assiette que vous aviez déposé du fond du plat/cocotte de cuisson. Remettre ce plat/cocotte sur le feu et donner une dernière ébullition à votre jus qui se sera enrichi du jus rendu par la viande puis le passer (dans une petite passoire). Découper en tranches fines le rôti.

Versez un peu du jus bouillant au fond de votre plat de présentation et y étaler les tranches fines de rôti de boeuf et napper un peu de jus très chaud car c'est lui qui apportera la chaleur suffisante à la dégustation de votre rosbif. Servir le reste en saucière.

Vous pouvez faire exactement la même recette avec de la biche ou de la viande de cheval (mêmes temps de cuisson).

Cette technique de repos s'utilise pour toutes les viandes rouges.

Conseils du chef : "Vous pouvez accompagner ce rôti de boeuf d'une purée grand-mère, de pommes au four, de pommes frites, de pommes rissolées, de pommes dauphine, mais aussi de légumes verts et même de mélanges plus originaux comme une poêlée de topinambours et rouelles de carottes, une purée de cerfeuil bulbeux et bien sur tous les champignons sautés : girolles, cèpes mais aussi champignons de Paris coupés et mélangés à de petits carrés de pommes de terre cuites taillées en mirepoix (carrés) et lardons un excellent accompagnement et de plus d'un prix vraiment abordable."