

Rôti de boeuf au four

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg rôti de boeuf
30 g margarine
1 oignon
1 petite carotte
sel
poivre

Allumer le bas du four, 10 minutes avant d'y enfourner le rôti.

Déposer le rôti dans un plat à gratin. Tartiner la viande de margarine et mettre à four chaud (th. 7/8), de 25 à 30 minutes, soit de 12 à 15 minutes par livre. Retourner la viande et arroser-la pendant la cuisson.

Saler et poivrer un peu avant la fin de la cuisson. Présenter la viande, découpée en tranches, sur un plat chaud et la sauce, très courte, à part, dans une saucière.

REMARQUE:

* Corser la sauce, en mettant dans le plat à feu, avant de l'enfourner, un oignon et une petite carotte en rondelles. A mi-cuisson, ajouter un peu d'eau chaude dans le plat mais surtout pas sur la viande. Arroser celle-ci avec son jus quand il est bouillant.

* Servir avec des pommes de terre accomodées de toutes les façons: en purée, sautées, frites, en gratin dauphinois, en croquettes.

Temps de préparation: 0:40

Classification: boeuf (plat), moyenne (difficulté),
2/3 (toques)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo