

Rosbif longue Cuisson d'une aiguillette

**LES
BOUCHERIES
Yerly.ch**

Cottens **Rossens**
026 477 00 95 026 411 03 18

Recette d'un rosbif longue cuisson avec sauce maison

Cuisson : (pour 1 kg d'aiguillette)

Assaisonnez le rosbif (ou commandez-le déjà épicé !) Faitez-le revenir de toutes parts dans une poêle très chaude puis glissez le rosbif dans le four préchauffé à 80° (pas plus !) pendant 2h00 à 3h00 (selon l'épaisseur) Température à cœur 53°= rosbif saignant mais pas trop (bleu=48°)

Attention : ne pas retourner l'aiguillette ou l'entrecôte avec une fourchette mais plutôt avec deux spatules !

Sauce maison : (4 personnes)

Faire fondre dans une casserole 50 gr de beurre. Ajouter 3 gousses d'ail écrasées, 3 c. à s. de moutarde, 4 c. à s. de ketchup, 1 c. à s. de persil haché. Assaisonnez avec 1 c. à c. de sauce Worcester, sel et poivre. Terminez avec 1 dl de crème.

Servez sur le rosbif coupé fin. Accompagnez d'un gratin dauphinois et des légumes de saison

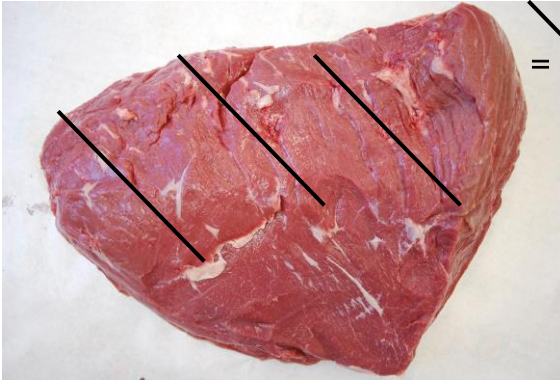
Bon appétit !

www.boucherieyerly.ch



Astuce pour couper votre aiguillette !

Sur une partie de votre aiguillette, les fibres sont plus marquées, plus grossières. Il est donc indispensable de les couper dans le sens opposé afin que votre viande reste très tendre.



= Sens des fibres



Ne pas débiter la
Coupe sur la face !

Faux



Début de la coupe
légèrement de travers
afin de couper
perpendiculairement les
fibres !

Juste