

# Rosbif longue cuisson



Recette d'un rosbif longue cuisson avec sauce maison

Cuisson : (pour 1 kg d'aiguillette ou d'entrecôte)

Assaisonnez le rosbif (ou commandez-le déjà épicé !) Faites-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](http://www.boucherieyerly.ch)

