

Rosbif longue cuisson

Aiguillette romsteak ou de l'entrecôte.

Cuisson pour 1kg (4 personnes)

Assaisonnez le rosbif (ou commandez-le déjà épicé chez votre boucher préféré) Faites-le revenir dans une poêle chaude puis glissez le morceau dans le four préchauffé à 80° pendant 1h30 à 2h30 selon l'épaisseur ou la grandeur. Température à cœur à 48° (bleu) à 53° (saignant)

Attention de ne pas retourner votre viande avec une fourchette mais privilégiez deux spatules.

Sauce maison (4 personnes)

Faire fondre dans une casserole 50gr de beurre. Ajoutez 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. Une pincé de piment si vous préférez une sauce relevée. Terminez avec 1dl de crème à sauce.

Coupez votre rosbif finement. Accompagnez ou nappez votre viande avec votre sauce. Un gratin de pommes de terre maison et des légumes de saison accompagneront parfaitement votre rosbif. Bon appétit.

Pour vos commandes :

026 411 03 18 ou 026 411 03 19

