



Rosbif au four, légumes racines rôtis et sauce au vin rouge



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de rosbif
fleur de sel
poivre noir du moulin
75 grammes de beurre
6 échalotes (épluchées)
1 bulbe d'ail (coupée en deux)
1 bouquet de navet (pelés et coupés en deux)
1 bouquet de jeunes carottes (pelées)
1 fenouil (coupé en tranches)
2 panais (pelés et coupés en deux dans la longueur)
huile d'olive
3 brins de romarin
3 brins de thym
3 brins de sauge
sel et poivre

Sauce

1 décilitre de vin rouge
2 décilitres de fond de bœuf (en bocal)
1 décilitre de crème

Méthode de préparation

- 1.** Utilisez du papier absorbant pour sécher soigneusement la viande et assaisonnez-la de fleur de sel et de poivre noir. Pressez pour faire adhérer l'assaisonnement. Faites fondre le beurre dans une cocotte sans revêtement antiadhésif et laissez-le prendre une couleur noisette. Saisissez la viande de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Retirez-la aussitôt et laissez-la reposer sur un plat. Réservez. Ne lavez pas la cocotte pour conserver les sucs.



- 2.** Dans une grande lèchefrite, versez les échalotes, la tête d'ail coupée en deux, les navets, les carottes, le fenouil et les panais. Arrosez d'huile d'olive et mélangez bien. Salez, poivrez, puis ajoutez romarin, thym et sauge. Mélangez bien. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Déposez ensuite la viande sur les légumes et baissez la température du four à 180 °C. Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Sortez la lèchefrite du four. Déposez la viande sur une planche à découper et couvrez-la de papier aluminium. Laissez reposer.
- 3.** Préparez la sauce : remettez la cocotte sur le feu et versez-y le vin rouge. Laissez réduire presque complètement en détachant bien les sucs. Ajoutez le fond de bœuf et laissez réduire de moitié. Incorporez la crème et laissez réduire à nouveau de moitié.
- 4.** Dressez les légumes sur un plat. Coupez la viande en tranches et déposez-les sur les légumes.
- 5.** Ajoutez le jus de viande à la sauce et mélangez bien. Servez la sauce à part.