Rosbif et risotto aux champignons

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

800 grammes de rosbif
sel et poivre
2 noisette de beurre
3 brins de thym
3 brins de romarin
2 oignons (émincés)
2 gousses d'ail (pressées)
250 grammes de champignons blonds
2 tasses de riz pour risotto
1 l de bouillon de bœuf
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1 botte de persil plat (ciselé)
1 verre de vin rouge
1 décilitre de crème

Méthode de préparation

1. **Laissez le rosbif reposer à température ambiante pendant au moins 1 heure. Épongez-le avec du papier absorbant. Salez et poivrez.**

2. **Faites fondre une noix de beurre dans une poêle (qui peut aller au four) avant d'y faire dorer la viande sur tous les côtés. Ajoutez le thym et le romarin. Poursuivez la cuisson ± 40 minutes dans un four préchauffé à 160 °C. Sortez la viande de la poêle, et laissez-la reposer 20 minutes sous une feuille d'aluminium. Ne lavez pas la poêle.**

3. **Entre-temps, réalisez le risotto : faites revenir les oignons et l'ail émincés dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez les champignons blonds émincés, et faites-les dorer. Versez le riz pour risotto et mélangez bien. Incorporez petit à petit le bouillon de bœuf jusqu'à ce que le riz soit cuit. Salez et poivrez. Ajoutez le parmesan et le persil. Laissez reposer un instant à couvert.**

4. **Remettez la poêle de la viande sur le feu, et déglacez au vin rouge. Laissez réduire quelques minutes avant d'ajouter la crème. Laissez de nouveau réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce bien liée.**

5. **Coupez la viande en très fines tranches.**

6. **Versez une cuillerée de risotto sur chaque assiette. Recouvrez de quelques tranches de viande, et nappez de sauce.**