



Rosbif aux légumes rôtis au four et purée de céleri-rave



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

1 rosbif (de ± 800 g)
sel et poivre
beurre
huile d'olive
8 navets
2 carottes (grandes)
4 betteraves (rouges)
1 gousse d'ail
2 branches de romarin
1 céleri-rave
1 l de lait entier
noix de muscade

Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez correctement le rosbif. Faites fondre dans une casserole 2 cuillères à soupe de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Faites colorer le rosbif sur tous ses côtés et placez-le ensuite dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 minutes. Laissez ensuite le rosbif reposer 15 minutes de plus sous une feuille d'aluminium.
- 2.** Épluchez les navets, les carottes et les betteraves rouges. Coupez-les en gros morceaux et placez-les dans un plat allant au four avec de l'huile d'olive, une tête d'ail coupée en deux et le romarin. Enfournez jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Remuez de temps en temps. Salez et poivrez selon votre goût.
- 3.** Épluchez le céleri-rave et coupez-le en dés. Faites-les cuire dans le lait avec du sel. Égouttez, mais réservez le lait. Réduisez le céleri en purée et ajoutez juste assez de lait pour obtenir une purée onctueuse. Assaisonnez avec du poivre, du sel, de la noix de muscade et un bon morceau de beurre.



- 4.** Coupez le rosbif en fines tranches (dans le sens contraire aux fibres). Servez avec la purée de céleri-rave et les légumes racines.