

Rôti de boeuf et gratin de légumes

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **1 heure**

Temps de cuisson : **30 min**

- 800 g de rosbif
- 800 g de pommes de terre
- 2 belles tomates
- 1 courgette
- 1 oignon
- 100 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- 3 pincées d'herbes de Provence
- 1 bouquet de basilic
- huile d'olive
- sel, poivre

Préchauffez le four th.7 (210°C, 410°F).

Mettez le rôti enduit d'huile dans un plat à four et enfournez pendant 40 min. Faites cuire les pommes de terre en rondelles à l'eau salée pendant 10 min.

Préparez le gratin de légumes, coupez la courgette, l'oignon et les tomates en rondelles.

Dans un plat à gratin frotté d'ail et huilé, disposez successivement les tranches de courgettes, de pommes de terre, d'oignons et de tomates.

Assaisonnez de sel, de poivre et d'herbes de Provence puis mouillez d'un peu d'huile d'olive.

Saupoudrez de parmesan et enfournez pendant 30 min avec le rôti.