

Rôti de boeuf classique

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps de repos : 5 min

- 800 g de rôti de bœuf
- 1 carotte coupée en rondelles
- 1 oignon émincé
- 1/2 tête d'ail
- 1 bouquet garni
- 1/2 verre de vin blanc
- 30 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- sel, poivre

Dans la cocotte, faites revenir vivement le rôti dans l'huile et le beurre, salez et poivrez. Retirez le rôti et réservez-le.

Dans la cocotte, faites rissoler l'oignon, la carotte et le bouquet garni. Remettez la viande dans la cocotte, ajoutez 2 petits verres d'eau et fermez.

Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire 8 min. Retirez le rôti en veillant à ne pas le piquer.

Laissez reposer 5 min, avant de le trancher. Versez le vin dans la cocotte et laissez réduire 5 min à feu doux. Ajoutez un verre d'eau.

Laissez cuire 5 min à nouveau avant de passer la sauce au chinois. Servez.