

RÔTI DE BŒUF EN COCOTTE SAUCE AU MADÈRE

Décembre 2003 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de rôti de bœuf (Filet, rumsteck)
- ★ 60 g de margarine
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 2 cuillères à soupe de madère
- ★ Sel fin, poivre du moulin

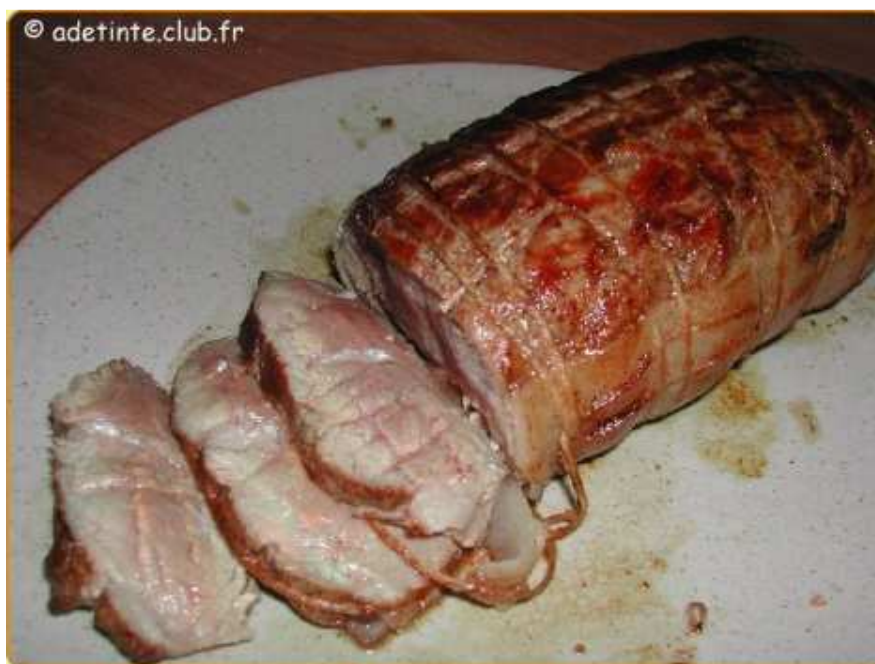
Ustensiles : Cocotte en fonte

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20/25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : Très variable selon le type et la qualité de viande choisi



Recette :

Sortir la viande du réfrigérateur au moins une heure avant de la cuisiner. Faire fondre la margarine dans une cocotte à feu vif, ajouter le rôti ficelé et le faire dorer sur toutes ses faces. Baisser le feu au minimum, parsemer de thym et laisser cuire 20 à 25 minutes (selon le diamètre du rôti) pour une cuisson « saignante » sans couvrir et en retournant de temps en temps. En fin de cuisson, déglacer la cocotte avec le madère, saler et poivrer. Envelopper la viande dans du papier aluminium, la placer dans un sac pour le transport des surgelés et laisser reposer 10 minutes. Découper le rôti en tranches et présenter le jus de cuisson au madère dans une saucière.

Accompagner de haricots verts, de pommes de terre sautées, d'une purée de pommes de terre, d'une poêlée de champignons de Paris, de cresson.

Boisson :

Un Saint Amour servi à 15°C, un Pécharmant ou un Saint-Émilien servi à 17°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.