

## Cuisson de vos rôtis

### Ingrédients

Le rôti, un savoir-faire qui va bien à toutes les viandes! Au four ou en cocotte selon les morceaux.

- Bœuf : filet, rumsteck, filet de tranche et tendre de tranche.
- Veau : noix, quasi (rôti au four), épaule et côte découverte (Rôti cocotte)
- Agneau : gigot, épaule à plat ou roulée.
- Porc : échine, noix de jambon, bikini (cocotte)

Le temps de cuisson doit être calculé en fonction de son poids et de sa forme.

Effectivement, pour un même poids, si le rôti est long et fin, le temps de cuisson doit être plus court que s'il est court et épais.

Il suffit de compter :

Pour le rôti de bœuf : 12 à 15 minutes par livre (500 grammes). La température à cœur à la sortie du four doit être de 50 à 55 °C pour une cuisson saignante, ou 58 à 60 °C pour une cuisson à point. (Th. 9 :250 à 280 °C à Th. 10 :+ de 280 °C)

Pour le veau et le porc : faites dorer en cocotte sur chaque côté avec un peu de beurre ou autre graisse animale. Mettre la cocotte avec son couvercle dans le four préchauffé. 20 à 25 minutes par livre avec une température à cœur de 60 °C pour une viande rosée. (Th. 5: 130 à 160 °C ou Th. 6 :160 à 190 °C)

Pour l'agneau : Aucune matière grasse en début de cuisson. On démarre à sec. 25 minutes par livre avec une température à cœur de 60 °C pour une viande rosée. (Th. 9 :250 à 280 °C à Th. 10 :+ de 280 °C). En fin de cuisson, salez, poivrez, mettre une belle noix de beurre (voir 2 ou 3. C'est pour la sauce!!!) et enfournez à nouveau juste le temps de faire fondre le beurre.

Servir le rôti après un repos de 10mn sous feuille de papier alu. La porte du four est alors entrouverte et le four éteint.

Partager sur

FACEBOOK