

## Rosbif

### Nombre de personnes :

6

### Temps de cuisson :

10 mn par livre

### Ingrédients

- 1 ros bif
- Huile
- Beurre
- Sel
- Poivre

### Etapes de la recette

Tout d'abord, pensez à sortir votre viande du réfrigérateur (10 à 15 mn avant la cuisson) pour une remise à température ambiante : la viande déteste les chocs thermiques trop important, elle risque de durcir.

Préchauffez le four 1/4 d'heure (260/270°).

Posez le ros bif dans un plat la barde en dessous afin de le protéger.

Beurrez et huilez et faire cuire 10 minutes par livre, toujours à 260°.

Afin d'obtenir une belle sauce, coupez-le en tranches.

Réinstallez-le dans son plat de cuisson, versez le jus de viande ainsi qu'un tout petit peu d'eau chaude (un fond de verre).

Salez, poivrez. Servir aussitôt.

### Le conseil de votre boucher

Pour préserver la jutosité, il est recommandé de saler la viande après la cuisson.

En garniture vous pouvez opter pour des purées de légumes : pommes de terre, carottes, céleri...

Partager sur

FACEBOOK