

RECETTES

VIANDES

BOEUF

-Rôti de boeuf

Ingrédients:

1 faux filet ou rôti de boeuf

ail

sel

Etiqueté première catégorie ou faux filet. Le faux filet est meilleur. Eliminer la deuxième catégorie.

Chauffer le four au maximum pendant 10 à 15 minutes.

Piquer le rôti avec de l'ail et le mettre dans un plat allant au four sans saler avec un peu d'eau au fond du plat.

Mettre au four un quart d'heure par livre. Retourner le rôti pour cuisson tout le tour.

Saler un peu avant la fin de la cuisson. Veiller à ce que le plat ne reste pas sec. Ajouter un peu d'eau de temps en temps.

On peut servir le rôti avec une sauce mère. (Voir sauces)