

RÔTI DE BŒUF GLACÉ AU BEURRE AU THYM ET POMMES GRENAILLES



4 pers

20 min

2h

INGRÉDIENTS

- 1 rôti de bœuf
-
- 1 kg de pommes de terre Grenaille
-
- 1 noix de beurre
-
- du thym sec
-
- 1 gousse d'ail
-
- 1 oignon
-
- huile d'arachide
-
- huile d'olive

PRÉPARATION

- 1.** Une heure trente avant de faire cuire votre rôti, massez-le avec du sel pendant 2 min.
- 2.** Lavez et grattez légèrement les pommes de terre grenaille. Coupez grossièrement un oignon et une demi-tête d'ail.
- 3.** Salez, poivrez et huilez les pommes de terre. Disposez-les dans un plat à four et faites-les cuire à 180° C pendant 1h30 en les tournant de temps en temps.

4. Un peu avant la fin de la cuisson des pommes de terre, faites chauffer une sauteuse. Une fois chaude, versez un filet d'huile d'arachide et faites colorer le rôti sur toutes ses faces. Ajoutez un morceau de beurre dans la sauteuse, et faites-le fondre. Quand il est mousseux, ajoutez une branche de thym et une gousse d'ail. Nappez le rôti avec ce beurre parfumé. Mettez-le au repos hors du feu et couvrez de papier d'aluminium dans la sauteuse pendant 20 min environ.

5. Servez le rôti en tranches accompagné des pommes de terre et saucez à votre goût.



ASTUCE DU CHEF

Choisissez bien votre viande, c'est le secret d'un plat gourmand et réussi.

