

RÔTI DE BœUF



Sortez le rôti 1 heure avant. Saisissez-le dans une cocotte très chaude de tous les côtés. Enfournerez à 220°C pendant 12 minutes par livre pour une cuisson rosée. Laissez reposer 15 minutes.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 45 mins
 - **Portions:** 6 personnes
-

Ingredients

- 1 rôti de bœuf (environ 1 kg)
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Fleur de sel, poivre du moulin
 - Herbes (thym, romarin)
-

Préparation

Etape 1

Sortez le rôti 1h avant. Saisissez-le dans une cocotte très chaude. Enfournerez à 220°C, 12 min par livre pour rosé.

Etape 2

Laissez reposer 15 min sous aluminium. Déglacez le jus. Servez avec des haricots verts.