

Rôti de bœuf au pesto aux fines herbes et aux amandes

Pour 4 personnes

Pesto aux fines herbes et aux amandes	
½ bouquet de coriandre	
½ bouquet de persil	
½ bouquet de thym	Hacher grossièrement, verser dans un pot gradué
2 gousses d'ail	Presser et ajouter
4 cs d'amandes moulues, grillées	
2 cs de vinaigre balsamique	
1,5 dl d'huile de colza, pressée à froid	
1 cc de flocons de piment	Réduire en purée jusqu'à obtention d'une masse crémeuse
sel aux herbes	Assaisonner



Viande	
800 g – 1 kg de rôti de bœuf (côte couverte)	Bien tremper dans la marinade, laisser mariner plusieurs heures à couvert et au frais (une nuit si possible). Essuyer avec du papier ménage
1 cs de grains de poivre concassés	
½ cc de sel	
2 cs d'huile de colza	

Cuisson à basse température :

Cuire pendant au moins 3 heures à 85° C dans la partie moyenne du four. Ensuite, placer dans la partie supérieure et enclencher le grill. Laisser griller au moins 10 minutes à 220° C pour qu'une croûte se forme.

En accompagnement :

Gratin Tricolore

Pour 4 personnes	
6 pommes de terre moyennes	Éplucher, couper en julienne, blanchir brièvement dans de l'eau salée
4 grosses tomates	Laver les tomates et les courgettes, les couper en julienne
2 courgettes	
3 gousses d'ail	Couper fin, arranger avec les légumes par couches dans un plat à gratin
2,5 dl de crème	Mélanger et verser sur le gratin
poivre	
sel	Cuire pendant 30 minutes à 200° C dans la partie moyenne du four
muscade	

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Banque de recettes
Inforama, secteur de
l'économie familiale

www.inforama.ch