

Rosbif, Yorkshire puddings et beurre aux herbes et à l'ail des ours

Pour 4 personnes

Rosbif

Env. 1 kg d'entrecôte Natura-Beef
2 cs d'huile
2 brins de romarin
60 g de beurre
fleur de sel
poivre du moulin

Enfourner un plat résistant à la chaleur et préchauffer le four à 80 °C (chaleur traditionnelle).
Chauffer l'huile dans une poêle, dorer l'entrecôte sur les quatre côtés.

Déposer la viande dans le plat chaud, saler, poivrer. Piquer le thermomètre au milieu du morceau de viande. Disposer les brins de romarin et le beurre sur l'entrecôte et cuire environ 2 h 30 à 80 °C, jusqu'à ce que la température à cœur soit de 55 °C.

Yorkshire puddings

(moule à muffin avec 12 empreintes)

200 g de farine
4 œufs
½ l de lait
1 cc de sel
3 cs de beurre pour le moule

Battre les œufs, incorporer la farine, le lait et le sel. Réserver 1 h au frais.

Faire fondre le beurre dans une casserole et répartir dans les 12 empreintes du moule. Enfourner 5 minutes à 210 °C. Verser la pâte dans les empreintes et cuire 15 minutes, jusqu'à ce que les puddings gonflent et soient dorés.

Beurre aux herbes et à l'ail des ours

5 feuilles d'ail des ours
1 piment
125 g de beurre
½ bouquet de persil
quelques gouttes de jus de citron
sel
poivre

Mettre tous les ingrédients dans un saladier, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Assaisonner, emballer dans du film alimentaire et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Banque de recettes
Inforama, secteur de
l'économie familiale

www.inforama.ch

