

Rosbeef en Cocotte

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ROSBEEFS (FOUR) 900g
- HERBES DE PROVENCE
- BEURRE DE CUISSON
- HUILE D'OLIVE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Dans une cocotte, faites fondre du beurre de cuisson puis ajoutez un peu d'huile.
- Saisissez le rosbeef sur toutes les faces. Salez et poivrez. Saupoudrez d'herbes de Provence.
- Baissez le feu et ajoutez un peu d'eau.
- Couvrez et laissez cuire environ 10-12 minutes jusqu'à obtention d'une température à cœur de 50°C.
- Sortez la viande de la cocotte et coupez en fines tranches.
- Dressez la viande sur vos assiettes et nappez de jus de cuisson.

