

## Rôti de boeuf au four - recette facile

*Publié le 30 décembre 2013 par Hanane*



Un des classiques de la cuisine, plat familial, convivial, chaleureux et surtout très facile à faire, c'est un peu le BA.ba de la cuisine qu'il faut absolument connaître

Je me suis rendu compte que je n'ai jamais encore publié de recette de rôti sur mon blog, la raison est simple, c'est un plat que je prépare habituellement le soir quand on invite du monde, il m'est donc difficile de prendre de jolies photos quand il fait nuit...

Cette fois ci j'ai laissé mariner mon rôti toute la journée et du coup j'ai eu l'occasion de prendre une petite photo... voici ma recette

Il faut un rôti de bœuf : demandez à votre boucher un morceau tendre, mon préféré est le rumsteck.

De l'huile d'olive

Du beurre

Quelques gousses d'ail

Du thym

2 tomates ou quelques tomates cerise

2 oignons ou 3 échalotes

Sel ou fleur de sel et poivre

C'est très simple : badigeonner le fond d'un plat allant au four de beurre, poser votre rôti dessus, badigeonner d'huile d'olive

Ajouter du thym, des tomates cerises ou 2 tomates coupées en 2 ou en 4 (je mets toujours des tomates car ça rend du jus pendant la cuisson... on obtient une belle sauce)

Ajouter quelques gousses d'ail, 2 oignons coupés en 4 et du beurre, poivrer (pas de sel)

Vous pouvez soit filmer votre ce plat et le laisser mariner au frigo ou le mettre à cuire aussitôt.



Pour la cuisson : **le four doit être à 240°C**

Verser un demi-petit verre d'eau dans le plat, et mettre à cuire

Pour le temps de cuisson comptez **15minutes par 500g de viande** (pour une viande bien cuite) un peu moins si vous aimez la viande saignante, nous on aime quand c'est bien cuit.

Mon rôti faisait 2kg je l'ai mis à cuire pendant 60 minutes.

**Pendant la cuisson, il est important d'arroser la viande avec le jus de cuisson**

Une fois le rôti cuit, le sortir du four, le retirer de la sauce, et le poser sur une grille pendant 5 minutes ça permet d'évacuer le sang, l'envelopper ensuite de papier alumimun pendant 30 minutes avant de servir.

Enfin rectifier l'assaisonnement de la sauce, saler poivrer, remettre le rôti dans la sauce, le saler également.



Voici la photo du rôti cuit, (Photo un peu sombre car prise le soir), je l'ai simplement **coupé et arrosé avec sa sauce chaude avant de servir**

On accompagnement je vous suggère ces petites pommes de terre à la Suédoise: