

Tajine de boeuf

Tajine inox, rôti, four



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min – TH7



1kg rôti de boeuf



50g de beurre



Herbes



Poivre & sel



Tajine inox

Préparation

1. Allumer le four à TH 7 – 210°C, convection naturelle.
2. Tailler 2 gousses d'ail en grosses lamelles.
3. Insérer l'ail dans le beef en faisant des incisions.
4. Faire fondre 50g de beurre dans un tajine inox.
5. Faire dorer le rôti sur toutes ses faces, à feu vif.
6. Saler, poivrer, mettre q.q. herbes, couvrir avec la cloche du tajine.
7. Mettre au four pour 30 min.
8. Au bout de 30 min, découvrir, couper une tranche, vérifier la couleur de la viande.
9. Continuer au four, si vous désirez plus cuit.
10. Accompagner de votre légume préféré (Haricots vers ou pâtes...)

Nota : Le tajine inox permet de dorer la viande. Celui en terre cuite ne résiste pas au feu vif.
Le tajine permet de garder l'humidité de la viande.

* * * 06 novembre 2023 * * *