

Rôti de bœuf à la ficelle - revisité



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 2H30 en tout



1 roti de boeuf



2 carottes



2 poireaux



2 navets



1 oignon



3 clous de girofle



1 bouquet garni



4 PDT



4 os à moelle



1 cube pot au feu

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre et les couper en 2 ou 4, les carottes et les couper en rondelles, les poireaux coupés en 3, l'oignon piqué de 3 clous de girofle.
2. Préparer 2 litres de pot au feu avec un bouillon aromatisé, l'amener à ébullition, réduire la chaleur et laisser frémir pendant 10 mn avec l'oignon et le bouquet garni.
3. Rajouter carottes et navets. Cuire 30 mn puis rajouter les poireaux pour 15 mn. Réserver.
4. Mettre les PDT dans le bouillon et laisser cuire 20 mn env. Les piquets pour voir la cuisson.
5. Préparer les os à moelle en les salant avec du gros sel et les mettre à cuire 20 mn dans du bouillon prélevé.
6. Ficeler le rôti pour le mettre à cuire comme sur la photo.
7. Entre 30 et 45 mn avant de servir, selon, que vous le voulez + ou - cuit, ramener le bouillon à ébullition et y plonger le boeuf ficelé, il doit être bien imprégné dans le bouillon.
8. 15 mn avant de servir remettre les légumes pour les réchauffer.
9. Sortir du bouillon le rôti à la ficelle et les légumes. Couper le rôti en fines tranches.
10. Présenter les os à moelle et les légumes du pot au feu, le rôti en tranches à part.
11. Le lendemain, servir le bouillon de pot au feu avec des cheveux d'anges.

* * * 3 février 2013 * * *