



Rosbif au ras-el-hanout et généreuse jardinière de légumes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1200 grammes de rosbif
2 cuillères à soupe de ras el hanout
1 cuillerée à thé de sel (+ extra)
100 grammes de beurre
2 décilitres de vin rouge
1 décilitre de crème
5 décilitres de fond de bœuf (en bocal)
1 gros chou-fleur
1 branche de brocoli
1/4 céleri-rave (ou 2 panais)
3 brins de romarin
poivre

Méthode de préparation

- 1.** Séchez bien le rosbif en utilisant du papier absorbant et frottez-le entièrement de ras-el-hanout et de sel.
- 2.** Laissez fondre le beurre dans une poêle et faites-y joliment dorer le rosbif. Enfournerez la poêle (ou placez la viande dans un plat de cuisson) et poursuivez la cuisson pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez ensuite le rosbif reposer pendant au moins 15 minutes sous une feuille d'aluminium.
- 3.** Déglacez la poêle au vin rouge et laissez-le réduire brièvement. Ajoutez le fond et la crème. Laissez réduire pour obtenir une sauce légèrement liée.
- 4.** Coupez le chou-fleur, le brocoli et le céleri-rave en morceaux de même taille. Faites-les cuire avec le romarin dans le reste de beurre. Salez et poivrez. Utilisez une grande poêle ou le wok. Les légumes peuvent être encore légèrement al dente. Pendant la cuisson, ajoutez éventuellement un filet d'eau et couvrez la poêle, ils cuiront plus vite.



- 5.** Coupez la viande en fines tranches.
- 6.** Servez-la avec la sauce et les légumes.