



Rosbif et sauce au vin rouge



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1200 grammes de rosbif
poivre noir du moulin
fleur de sel
100 grammes de beurre
3 brins de thym
2 feuilles de laurier
5 échalotes
1 verre de vin rouge
1 petit bocal de fond de bœuf
2 décilitres de crème

Méthode de préparation

- 1.** Laissez le rosbif reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Séchez bien la viande et assaisonnez-la généreusement de sel et de poivre de chaque côté.
- 2.** Faites chauffer une poêle adaptée à la cuisson au four. Quand elle est bien chaude, ajoutez la moitié du beurre. Laissez-le brunir et grésiller et ajoutez la viande. Dorez-la de chaque côté. Ajoutez le reste du beurre, le thym, les feuilles de laurier et les échalotes. Enfournez la poêle et laissez cuire à 180 °C pendant 40 minutes. Pendant la cuisson, arrosez deux fois la viande de jus de cuisson. Sortez la poêle du four. Placez la viande sur une grande feuille d'aluminium et couvrez-la. Laissez-la reposer pendant au moins 15 minutes.
- 3.** Entre-temps, préparez la sauce : retirez le thym et les feuilles de laurier de la poêle. Remettez la poêle sur le feu et déglacez au vin rouge. Laissez réduire le vin presque complètement. Ajoutez le fond de bœuf. Laissez-le réduire de moitié. Ajoutez la crème. Laissez-la également réduire de moitié.
- 4.** Coupez la viande en tranches (dans le sens contraire des fibres) et dressez-les sur un plat chaud. Servez la sauce dans une saucière.