

ROTI DE BOEUF



RÉALISATION DU RÔTI DE BOEUF DANS SON JUS

Recette simple du **rôti de boeuf**. Cuisson toute simple du **rôti de boeuf**. Le **rôti** est simplement cuit et servi dans son jus de cuisson.

ROTI DE BOEUF : LES INGRÉDIENTS

600 g de rôti dans le rumsteck (ou autre selon le goût) 2 oignons Sel et poivre 2 cuillers à soupe d'huile 1 verre d'eau

ROTI DE BOEUF : LA PRÉPARATION

Eplucher l'oignon et le couper en petits morceaux. Mettre la moitié de l'oignon dans un plat allant au four. Poser le rôti de boeuf sur le lit d'oignons et mettre le reste des oignons sur le rôti de boeuf. Mettre au four et faire cuire 1/4 d'heure par 500 g. Arroser régulièrement le rôti de quelques cuillerées d'eau. Couper le rôti de boeuf en tranches. Verser le jus dans un bol et déglacer le plat. (verser un peu d'eau dans le plat encore très chaud et décoller les sucs de viande) Servir le rôti de boeuf avec son jus de cuisson.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr