



*Bœuf*

# Rosbif aux petits légumes



**1h05** **25 min** **30 min** **10 min** **717**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le rosbif

900 g **Rôti de boeuf**  
8 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 branche(s) **Romarin**

## Ingrédients pour la garniture

4 **Navet**  
4 **Carotte(s)**  
4 **Pomme(s) de terre**  
1 **Oignon(s)**  
4 **Poireau**  
2 **Bouillon cube de boeuf déshydraté**  
40 cl **Eau**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation du rosbif

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Sortir le rosbif du réfrigérateur 2 heures avant de le cuire, il doit être à température ambiante.
- 3 Le saler et le poivrer, le mettre dans une poêle avec la moitié de l'huile.
- 4 Saisir le rosbif sur tous les cotés à feu vif, en le retournant plusieurs fois pour le colorer.
- 5 Le transférer dans un plat allant au four, ajouter le reste de l'huile et le romarin.
- 6 Faire rôtir le rosbif en l'arrosant de temps en temps avec son jus.
- 7 Une fois au point de cuisson souhaité, sortir le rosbif du four.
- 8 Le couvrir avec du papier aluminium pour le conserver au chaud et le laisser reposer une dizaine de minutes avant de le couper en tranches. Ainsi la viande sera très tendre.

## Étape 2

### Préparation des petits légumes

- 1 Éplucher les carottes et les couper en bâtonnets.
- 2 Éplucher et émincer les oignons.
- 3 Éplucher les navets et les pommes de terre, les tailler en brunoise.
- 4 Couper les blancs de poireaux en rondelles.
- 5 Mettre tous les légumes dans une casserole avec l'huile, les faire cuire pendant 5 minutes.
- 6 Remuer. Dès que les légumes seront bien dorés, ajouter les cubes de bouillon émiettés et l'eau.
- 7 Continuer la cuisson à feu moyen, pendant 10 minutes.
- 8 Retirer du feu, saler et réserver.

### **Étape 3**

#### Finition et dressage

- 1 Couper le rosbif en tranches pas trop épaisses.
- 2 Les mettre dans un plat accompagnées de petits légumes.
- 3 Déguster chaud.