Bœuf

Rôti de boeuf mariné à la bière brune

8h20	10 min	8h	10 min	558
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du rôti

1. Assaisonner le rôti avec le sel, le poivre et l'oignon en poudre.
2. Mettre le rôti dans une cocotte.
3. Éplucher et hacher la gousse d'ail à l'aide d'un couteau de chef sur une planche à découper.
4. Éplucher et découper les carottes en bâtonnets.
5. Découper les pommes de terre en quartiers.
6. Éplucher et hacher grossièrement l'oignon.
7. Ajouter les carottes, l'ail, les pommes de terre et l'oignon à la cocotte.
8. Verser la bière brune sur le rôti et les légumes.
9. Couvrir la cocotte et laisser cuire sur feu très doux pendant environ 8h. La viande est cuite lorsqu'elle est devenue très tendre.
10. Éteindre le feu sous la cocotte, transférer sur un plat de service et laisser reposer pendant 10 min.

Étape 2

Dressage

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le rôti

- 900 g **Rôti de boeuf**
- 750 ml **Bière**
- 5 **Carotte(s)**
- 5 **Pomme(s) de terre**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 0.5 c. à café **Oignons en poudre**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 4 branche(s) **Romarin**

1. Disposer les légumes autour du rôti et le décorer avec les branches de romarin. Servir immédiatement.