



Bœuf

# Rôti de boeuf mariné à la bière brune



**8h20** **10 min** **8h** **10 min** **558**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

## 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

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