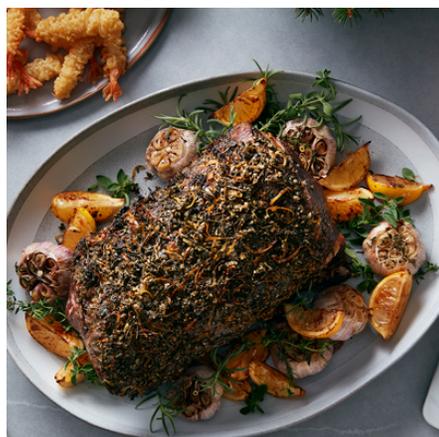


metro



Rôti de bœuf en croûte aux fines herbes et au citron avec citrons et ail rôtis

Évaluer cette recette ★★★★★ 2 Votes

4-6 | 0:15 | 3:00 | 4:15
PLAT PRINCIPAL | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

4 kg (8 lbs) Rôti de côtes de premier choix facile à découper et à trancher

4 D'ail de 1 cm (1/2 po)

500 ml (2 tasse) Eau

4 Citrons coupés en 6 quartiers

8-10 Romarin frais Irresistibles

8-10 Thym frais Irresistibles

85 ml (1/3 tasse) Feuilles d'origan frais Irresistibles

85 ml (1/3 tasse) Feuille de menthe fraîche Irresistibles

Préparation

Utiliser un robot culinaire, ou à la main, hacher grossièrement toutes les fines herbes.

Ajouter le zeste de citron et l'ail, et passer au robot ou hacher à la main jusqu'à ce qu'une texture à peine combinée et encore grossière soit obtenue.

Transférer le mélange dans un plat de format moyen, ajouter le jus de citron, l'huile, le sel et le poivre. Goûter et ajouter plus de zeste de citron, de jus, de fines herbes, de sel ou poivre pour obtenir une saveur bien équilibrée.

Transférer le rôti sur une planche à découper et le frotter avec le mélange de fines herbes partout sur le boeuf, en faisant bien pénétrer en le frottant. Soit placer le rôti dans une rôtissoire avec une grille, bien recouvrir d'une pellicule de plastique et remettre au réfrigérateur ou transférer le sac à glissière de type « ziplock » extra grand pour faire mariner pendant au moins deux heures ou pendant la nuit.

Laisser reposer le rôti jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante 2 heures avant la cuisson. Avant de faire cuire, retirer la pellicule de plastique et préchauffer le four à 425°F degrés.

Placer le rôti sur la grille inférieure du four pendant 30 minutes. Retirer le rôti, ajouter l'eau au fond de la rôtissoire, recouvrir de papier d'aluminium, réduire la température du four à 350 degrés et remettre au four.

85 ml Feuilles de thym frais Irresistibles
(1/3 tasse)

85 ml Feuilles de romarin frais Irresistibles
(1/3 tasse)

Zeste de 3 citrons

125 ml Ail finement hachée
(1/2 tasse)

125 ml Jus de citron
(1/2 tasse)

60 ml Huile d'olive extra vierge Irresistibles
(1/2 tasse)

30 ml Sel casher
(2 c. à soupe)

45 ml Poivre noir fraîchement moulu au moyen du moulin à poivre noir Irresistibles
(3 c. à soupe)

Faire rôtir pendant une autre 1 1/2 h, pendant les dernières 30-45 min de cuisson.

Ajouter les têtes d'ail, les quartiers de citron, les bouquets de romarin et de thym. Continuer de faire rôtir jusqu'à ce que toute la cuisson soit terminée.

Le thermomètre de plastique interne devrait ressortir ou jusqu'à ce que la température interne du rôti soit à 135-140 degrés pour une cuisson moyenne ou 145-150 pour une cuisson moyenne à bien cuit ou jusqu'au degré de cuisson désiré.

Veillez vous rappeler que le rôti continuera de cuire après avoir été retiré du four, il est donc préférable qu'il soit un peu moins cuit que trop.

Une fois le rôti retiré du four, le transférer sur une planche à découper propre, former un bon recouvrement (comme une tente) de papier d'aluminium sur celui-ci et le laisser reposer pendant au moins 20 minutes avant de servir.

Le temps de repos permet à la viande d'absorber toutes les saveurs et les jus, et de finir de cuire.

Passer le liquide de rôtissage dans une petite passoire, éliminant le romarin et le thym, mais en conservant l'ail et les citrons.

Dans un petit chaudron sur la cuisinière ou au four micro-ondes, réchauffer doucement les jus de rôtissage, puis les transférer dans une saucière ou un récipient de service.

Retirer le papier d'aluminium, trancher et servir avec l'ail rôti, les quartiers de citron et les jus de cuisson.

Servir immédiatement.

Source: Metro

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
