

RÔTI BOEUF

AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS



4 personnes



Préparation
15 min



Cuisson
30 min



Repos
5 min



Temps total
50 min

INGRÉDIENTS

- 1 kg Rôti de Bœuf
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 petites c. à c. de sucre
- 25 g de beurre
- 5 c. à s. de lait (à défaut de l'eau)
- 1 c. à s. d'huile de noix (facultatif)
- Mix d'herbes de Provence
thym, romarin, basilic ... (facultatif)
- Poivre et Sel

- 1** Sortez votre rôti 30 min avant la préparation et laissez-le à l'air ambiant. Préchauffez votre four à 250°C
- 2** Coupez l'ail en fines lamelles. Avec un couteau fin, faites de petites incisions dans le rôti et glissez dedans les lamelles d'ail. Avec un morceau de beurre, badigeonnez tout le rôti. Émincez les oignons.
- 3** Faites fondre la moitié du beurre et l'huile dans une poêle à feu vif puis faites revenir les oignons avec le sucre. Ajoutez les herbes. Une fois que les oignons ont bruni, grillez rapidement le rôti sur chaque face avec les oignons et retirez-le.
- 4** Mettez le rôti dans un plat allant au four et ajoutez les oignons caramélisés par dessus. Enfournez et laissez cuire 10 min. Ensuite, déglacez avec le lait, poivrez et laissez cuire encore environ 10 min. Ajustez le temps de cuisson en fonction de votre goût !
- 5** Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 5 minutes sous une feuille de papier aluminium. Salez, poivrez la viande.



Servez ce plat avec des frites ou des pommes de terre au four !