Rosbif à l'huile aux fines herbes sur pain grillé

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 20 min
Temps actif: 15 min
Facile



Ingrédients

Pour 10 personnes

1 kg	entrecôte (rosbif) de bœuf suisse en un seul morceau
	sel
	poivre du moulin
30 g	beurre à rôtir
3 bouquets	fines herbes mélangées (p. ex. thym, cerfeuil, ciboulette, basilic)
1.5 dl	huile de carthame
	jus de citron
1	pain paysan ou cuit au feu de bois
	au feu de bois

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

410	kcal
28 g	de protéines
23 g	de glucides
23 g	de lipides

Contient du gluten
sans lactose

Préparation

1. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et saisir le rosbif de tous côtés. Saler et poivrer la viande. Faire cuire entre 35 et 40 minutes au four préchauffé à 175° C (température à cœur: 55° C). Sortir le rosbif du four, l'envelopper dans une feuille d'aluminium et laisser reposer env. 20 minutes.

2. Pendant ce temps, hacher les fines herbes et mélanger avec l'huile de chardon. Assaisonner avec du sel, du poivre et le jus de citron. Couper le pain en tranches et le faire griller p. ex. au four pour qu'il soit croustillant.

3. Couper le rosbif tiède en fines tranches, disposer sur le pain grillé, napper d'huile aux fines herbes et parsemer selon son goût de fleur de sel avant de servir.