




Rôti de bœuf mariné



La différence est là.

 Durée totale: 3 h 15 min

 Temps actif: 45 min

 Marinage: 4 jours 12 h

 Moyenne



Ingrédients

Pour 6 personnes

Pour la marinade

- 1 tige** poireau
- 1** carotte
- 150 g** céleri
- 2** oignons
- 1.2 l** vin rouge léger
- 1 dl** vinaigre de vin rouge
- 2 branches** romarin
- 2** feuilles de laurier
- 3** clous de girofle
- 9** grains de poivre noir
- 4** baies de genièvre grossièrement écrasées
- 1** petit bâton de cannelle

Pour le rôti

- 1.2 kg** rôti de bœuf suisse (p. ex. pièce ronde)
- 3 cs** huile d'olive
- 1 cc** concentré de tomates
- 2 cs** farine
- 1 cc** sucre
- sel
- poivre du moulin


Préparation

Valeurs nutritives

1 portion (sans purée de pommes de terre et céleri) contient env.:

- 300** kcal
- 46 g** de protéines
- 6 g** de glucides
- 9 g** de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Conseil

Sur commande, ton boucher marinera volontiers la viande pour toi.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 1 Nettoyer et couper en morceaux les légumes destinés à la marinade, et les porter à ébullition dans une poêle avec le vin rouge, le vinaigre, les fines herbes et les épices. Verser dans une terrine et laisser refroidir. Mettre le rôti de bœuf dans la marinade en veillant à ce qu'il soit entièrement recouvert. Couvrir et réserver au frais 4 à 5 jours, en retournant la viande chaque jour.
- 2 Retirer la viande et les dés de légumes de la marinade et éponger la viande avec du papier absorbant. Porter la marinade à ébullition en écumant. Passer ensuite au tamis fin et réserver.
- 3 Saler et poivrer le rôti. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et bien saisir la viande de tous côtés. Sortir le rôti, mettre les légumes dans la sauteuse et les saisir. Ajouter le concentré de tomates, le sucre et la farine, et faire griller rapidement. Mouiller tout en remuant avec la moitié de la marinade réservée et porter à ébullition.
- 4 Remettre la viande dans la sauteuse (la sauce doit couvrir le rôti à mi-hauteur). Saler et poivrer. Poser le couvercle sur la sauteuse et faire braiser à feu moyen pendant env. 2 heures et demie. Tourner souvent la viande.
- 5 Sortir le rôti, laisser reposer 10 minutes, le couper en tranches et servir avec la sauce.
Accompagner d'une purée de pommes de terre et céleri.