



Rosbeef au four



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 1 rôti de bœuf de 600g à 800g sans barde
- 2 gousses d'ail épluchées
- 1 bouquet garni
- 1 verre d'eau
- Sel, poivre
- Four préchauffé



Préparation

- Piquer le rôti de gousses d'ail.
- Verser le verre d'eau au fond d'un plat à four et ajouter le bouquet garni.
- Y disposer le rôti. Glisser le plat au four.
- Laisser cuire ¼ h, puis retourner le rôti et l'arroser avec le jus formé.
- Laisser cuire encore ¼ h et saler en fin de cuisson.

