

Rôti de bœuf à l'ananas

Pour 6 personnes: 1 rôti de bœuf de 1,2 kg (rumsteck de préférence); 1 ananas frais; 1 livre de raisin muscat; sel et poivre du moulin; 2 cuillerées à soupe d'huile.

Enduisez le rôti d'huile. Mettez-le au four pendant 30 minutes. Pendant ce temps, pelez et coupez en tranches fines votre ananas. Réservez-en le jus. Egrenez et lavez le raisin et pelez-en les grains. Après 20 minutes, salez et poivrez la viande; si vous aimez le bœuf bien saignant, sortez le rôti du four. Coupez-le en 12 tranches sans toutefois les détacher entièrement. Placez une tranche d'ananas entre chaque tranche de viande. Remettez au four pendant 10 minutes pour réchauffer les tranches d'ananas. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les grains de raisin.

Servez le rôti dans un plat chaud, décoré des tranches d'ananas restantes et des grains de raisin.

Déglacez le jus de cuisson avec le jus d'ananas et servez en saucière. On peut accompagner ce plat d'un riz blanc à la créole.