

Rôti de bœuf aux bolets

Pour 4 personnes

1 sachet de bolets séchés (20 g env.)

2 dl d'eau

750 g de rôti de bœuf lardé

2 c.à s. de graisse à rôtir

1 oignon (80 g env.)

1 feuille de laurier

2 clous de girofle

5 grains de poivre

1 pincée de sel

1 c.à s. de farine (10 g env.)

2 dl d'eau

1 dl de crème ou demi-crème

Préparation

Faire tremper les champignons dans de l'eau pendant 15 min. Saisir le rôti dans la graisse. Peler l'oignon, le piquer avec la feuille de laurier et les clous de girofle. Egoutter les champignons, réserver l'eau.

Avant de couper le rôti lardé, il est conseillé de le laisser reposer pendant dix minutes. Il gardera ainsi mieux son jus.

poudrer de farine, puis mouiller avec l'eau et le jus des champignons. Laisser mijoter à couvert et à petit feu pendant 1¹/₂–2 heures.

Laisser reposer le rôti pendant 10 min. avant de le couper (le jus s'écoule moins).

Réduire la sauce en purée, la verser dans la casserole et la porter à ébullition. Ajouter la crème. La sauce ne doit plus bouillir. Couper la viande dans le sens des fibres et napper de sauce.

Accompagner de purée de pommes de terre et d'un plat de légumes.