

Rosbif sauce bordelaise

pour 4 personnes:

2 c. à s. de graisse (env. 30 g),

1,2 kg de rosbif,

¼ de c. à c. de poivre,

¼ de c. à c. de sel,

1 oignon moyen,

1 c. à c. de thym et 1 c. à c. d'estragon,

frais ou ½ c. à c. séchés,

2 dl de Bordeaux,

4 dl d'eau,

½ c. à c. de maïzena

facile

Préchauffer le four à 220°C et laisser fondre la graisse dans la cocotte. Pendant ce temps frotter la viande avec la moitié du poivre et du sel, la mettre dans la cocotte et la laisser cuire env. 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Réduire la température du four à 200°C, tourner la viande et laisser cuire pendant 35-40 minutes. Avant de découper la viande en tranches, la laisser reposer 10 minutes. Hacher menu le persil et les fines herbes et les étuver dans le fond de sauce. Mouil-

ler avec le vin rouge et l'eau, assaisonner avec le restant de sel et de poivre. Dissoudre la maïzena dans un peu d'eau froide et ajouter à la sauce, donner un bouillon. Couper le rôti en tranches et les disposer sur un plat préchauffé. Servir la sauce à part. Accompagner de Pommes Duchesse et d'un plat de légumes.