

Rosbif, sauce au cresson

Pour 4-6 personnes

2 c. à s. de graisse (30 g env.)

1,2 kg de rosbif env.

Poivre et sel

Sauce:

1 pot de demi-crème aigre (150 g)

1 oignon blanc (50 g env.)

Sel

1 pincée de poivre

1 c. à c. de moutarde de Dijon

le jus d'un demi-citron

50 g de cresson de fontaine

Préchauffer le four à 230°C, mettre la graisse dans la cocotte et chauffer au four. Entre-temps, assaisonner la viande avec du sel et du poivre, la placer dans la cocotte et la faire revenir pendant 10 min., jusqu'à formation d'une croûte.

Réduire la température à 200°C, tourner le rôti et le laisser

cuire 35-40 min. Sortir la viande et laisser reposer pendant 10 min. avant de la couper. Entre-temps, mélanger la demi-crème aigre avec les oignons hachés, les épices, la moutarde et le jus de citron.

Hacher grossièrement 40 g de cresson, incorporer à la crème. Napper le rôti coupé avec la sauce ou la servir séparément. Garnir le rosbif avec le cresson restant.

Accompagner d'un gratin dauphinois.