

ROSBIF RÔTI AU BLEU D'Auvergne

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 beau rosbif
- de la ciboulette hachée
- des fèves fines
- sauce madère
- maïs doux
- 1 poivron grillé
- beurre doux
- 3 cuil ; d'échalotes hachées
- 40 à 60 g de bleu d'Auvergne
- 20 cl de Vermouth
- thym, laurier
- sel, poivre

Temps de préparation : 40 mn environ

Temps de cuisson : 40 mn environ

Cuire le rosbif au beurre, dans un plat épais, ou mieux dans une cocotte, au four préchauffé Th. 7/8 . Dès que la viande commence à prendre couleur (ne pas laisser noircir le beurre) baisser le four à 6. Retourner et arroser souvent en maintenant une cuisson régulière. Tenir la viande saignante. Compter 30 à 40 mn pour un rôti de 1 kg environ. Laisser reposer au chaud. Faire suer 3 cuillères d'échalotes hachées, mouiller avec 20 cl de Vermouth, ajouter une brindille de thym et du laurier et laisser réduire 5 mn. Ajouter la sauce madère puis monter avec une noix de beurre. Passer la sauce au chinois ; Ensuite, incorporer le bleu émietté ; Sur le plat de service, dresser le rôti entouré d'une garniture de fèves et de maïs doux liés au beurre avec 3 cuil. De ciboulette et de quelques lanières de poivrons coupées en dés et sautées au beurre.