



**Le bœuf**

# Roti de boeuf mariné à la sonde

Rôti



Cuisson 10 min



190 °C et 170°C



Four chaleur  
tournante



53 °C ou 58°C

## Ingrédients

1 rôti de bœuf dans le  
rumsteck 500/600 g

2 petites gousses d'ail  
écrasées totalement

40 g de beurre

1/2 bouquet de sarriette

Sel, poivre du moulin

- 1 Mélanger intimement les ingrédients de la marinade et en enduire le rôti (30 min minimum).
- 2 Préchauffer le four à 190°C en chaleur tournante.
- 3 Piquer la pièce à la **Sonde de Cuisson** et configurer selon le type de cuisson attendue (**53°s saignant, 58°c à point**) et enfourner. Retourner 8 min après. Dès que la coloration est acquise, baisser la température à 170°C (temps suivant la sonde) et ajouter le beurre et la sarriette ciselée.
- 4 Servir avec une purée de patate douce au gingembre frais râpé, cuite à la vapeur ou au micro-onde, détendue avec un peu de beurre et crème.

## Marinade

2 c à s de Worcester sauce

2 c à s d'huile d'olive

1 c à s de jus de citron



Sonde de Cuisson



Electrolux