

Rosbeef en Croûte de Moutarde

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-------------|
| - ROSBEEFS (FOUR) | 800g |
| - MOUTARDE | 2 c à soupe |
| - BEURRE | 20g |
| - HERBES DE PROVENCE | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Huilez un plat à gratin.
- Mélangez la moutarde avec le beurre fondu. Salez et poivrez.
- Déposez le rosbeef dans le plat à gratin et badigeonnez-le de moutarde au beurre.
- Saupoudrez d'herbes de Provence.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Enfourez la viande pendant 10-12 minutes puis baissez le four à 190°C et poursuivez la cuisson pendant 20-30 minutes.
- Coupez la viande en fines tranches et servez sans attendre en les nappant de jus de cuisson.

