

ROTI DE BŒUF À LA SAUCE AU CHOCOLAT

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ROSBEEFS (FOUR)	850g
- AIL EN POUDRE	un peu
- OIGNON(S)	2 petits
- BEURRE	
- CREME FRAICHE	1.5 dl
- CHOCOLAT FONDANT	50g râpé
- THYM	un peu
- ROMARIN	un peu
- CANNELLE	un peu
- CHOUX FLEUR	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 225°C.
- Badigeonnez une feuille de papier d'aluminium d'huile d'olive (au pinceau). Déposez-y le rosbief. Saupoudrez-le légèrement d'ail en poudre. Salez et poivrez. Fermez la papillote et placez-la 25 minutes au four.
- Nettoyez le chou fleur et faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-le et gardez-le au chaud. Salez et poivrez.
- Pelez et hachez les oignons finement. Faites-les revenir dans du beurre.
- Lorsque la viande est cuite, ouvrez la papillote et ajoutez le jus de cuisson aux oignons. Laissez reposer la viande 10 minutes avant de la couper.
- Ajoutez encore la crème fraîche aux oignons, le thym, le romarin et la cannelle.
- Portez à ébullition, puis, hors du feu, ajoutez le chocolat et mélangez bien. Passez la sauce au chinois.
- Coupez la viande finement et dressez-la sur les assiettes chaudes. Nappez de sauce et servez avec le chou fleur en accompagnement.

Remarque:

Servez avec des pommes de terre rissolées.

