

Rosbeef aux Épices Cuit au Four et ses Morilles à la Crème

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- ROSBEEFS (FOUR)	1kg
- SAUGE	1 c à soupe
- PAPRIKA	½ c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- AIL EN POUDRE	½ c à café
- BEURRE DE CUISSON	40g
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	10-15g lyophilisées
- FOND DE VEAU	1 c à café
- AIL EN POUDRE	½ c à café
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- MAÏZENA	½ c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Réhydratez les morilles dans un peu d'eau tiède. Réservez.
- Faites ramollir le beurre 30 secondes au micro-onde (350W). Intégrez-y la sauge, le paprika, le piment, l'ail en poudre, sel et poivre.
- Placez le rosbeef dans un plat à gratin huilé et badigeonnez-le avec la préparation aux épices.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Enfournerez le rosbeef dans le four chaud pendant 10 minutes puis baissez la température à 200°C et poursuivez la cuisson 25-30 minutes. Après ce temps, sortez-le du four, couvrez-le avec un aluminium et laissez reposer 10-15 minutes.
- Pendant ce temps, essorez les morilles et conservez le jus de trempage.
- Taillez les morilles en dés. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Arrosez avec le jus de trempage. Laissez réduire de moitié puis ajoutez le fond de veau et la crème fraîche.
- Mélangez la maïzéna dans un fond d'eau et intégrez à la sauce. Laissez s'épaissir doucement en mélangeant. Réservez.
- Tranchez ensuite le rosbeef en fines tranches et servez avec la sauce aux morilles. Saupoudrez de coriandre ciselée.