

Rosbeef au Poivre, Sauce aux Olives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| - ROSBEEFS (FOUR) | 850 g |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | 50 coupées en rondelles |
| - CONCENTRE DE TOMATES | 1 grosse noix |
| - CREME FRAICHE | 4 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | 2 c à soupe |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - POIVRE | Mélange de 3 poivres |
| - SEL | |
| - ROMARIN | |

Recette:

- Poivrez généreusement le rosbeef d'un des cotés.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Faites fondre du beurre dans un poêle.
- Faites revenir la viande sur coté poivré. Poivrez généreusement l'autre côté de la viande. Faites la dorer sur toutes les faces en 3 – 4 minutes.
- Placez la viande dans un plat à gratin, versez le jus de cuisson, ajoutez encore 2 à soupe d'huile et saupoudrez d'un peu de romarin. Enfourniez pendant 25 minutes.
- Sortez la viande, salez-la et laissez-la reposer pendant 5 minutes.
- Récupérez le jus de cuisson dans la poêle déjà utilisée, faites chauffer en ajoutant le concentré de tomates et les rondelles d'olives. Remuez et incorporez la crème fraîche. Poivrez selon votre goût.
- Couper la viande en fines tranches et nappez-les de sauce.



Remarque:

Servez avec des pommes de terre rissolées et un légume tel que haricots, chicons braisés ou salade verte.