RÔTI DE BOEUF AUX 7 SAVEURS

Plats et accompagnements



6 personnes | 20 min | 5,8€ / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 3 CàS de Les Sept saveurs **(Réf : 240)**
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 20cl de Crème entière liquide
- 1 kg de Rôti de boeuf
- 5 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Sortir le rôti du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson
2. Préchauffer le four à 250°C
3. Mélanger l'huile d'olive, les 7 Saveurs et la crème
4. Mettre le rôti dans un plat allant au four
5. Arroser régulièrement et rajouter un peu d'eau si nécessaire pour diluer le jus
6. Cuire 17 à 20 minutes à 250°C. Ajuster le temps de cuisson en fonction de votre préférence : viande bien cuite ou saignante
7. Envelopper le rôti dans du papier alumium et le laisser hors du feu pendant une dizaine de minutes. La viande sera ainsi bien saignante
8. Poivrer à votre goût et ajuster éventuellement en sel