

Rôti de bœuf lardé

Mariner: plusieurs heures

1¼ kg **de rôti de bœuf**, tranche ronde/
pièce ronde ou coin, p. ex. faire larder par le boucher

Marinade

1 c. à soupe **de moutarde**

1 c. à soupe **d'huile**

1 c. à soupe **de worcestershire sauce**

1 **gousse d'ail**, pressée

2 **filets d'anchois**, rincés à l'eau
froide, hachés fin

1 c. à soupe **d'herbes de Provence**

mélanger avec soin, badigeonner la viande,
couvrir et mariner plusieurs heures au
réfrigérateur. Racler la marinade, réserver,
éponger la viande avec du papier
absorbant

1 c. à café **de sel**

un peu **de farine**

beurre à rôtir

saler

poudrer

chauffer dans la braisière. Dorer la viande
env. 5 min, attendre pour la tourner
qu'une croûte se soit formée, réserver.
Réduire la chaleur, dégraisser le fond avec
du papier absorbant, ajouter évent. un
peu de beurre à rôtir

1 **pied de veau**, rincé à l'eau
froide, épongé

2 **carottes**, en morceaux

1 **oignon garni**: 1 **feuille de laurier**
et 1 **clou de girofle**

dorer ces éléments

2 dl **de vin blanc**

ajouter, réduire de moitié

1 dl **de bouillon de viande**

en ajouter un peu, remettre la viande et la
marinade, réduire la chaleur, couvrir et
braiser env. 2 h à petit feu. Tourner le rôti
de temps en temps ou l'arroser de
bouillon. Retirer le rôti, laisser reposer
env. 10 min à couvert avant de découper

1 c. à café **de Maïzena express brune**

ajouter en remuant, porter à ébullition,
cuire env. 1 min

3 c. à soupe **de câpres**

3 **tomates**, concassées

ajouter, laisser juste chauffer

selon goût **sel et poivre**

assaisonner, présenter avec le rôti

Se marie avec: la polenta et la purée de pomme de terre.

