



ROTI DE BŒUF AUX PRUNEAUX ET AMANDES

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1 Kg de rôti de bœuf
- 6 échalotes
- 500 g de pruneaux secs dénoyautés
- 25 g d'amandes mondées
- 1 verre de vin rouge
- 1 cube de bouillon
- 20 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- Sel et poivre du moulin



Préparation

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

- Préchauffer le four à 230° C (Th. 7-8).
- Insérer une amande dans chaque pruneau et peler les échalotes.
- A l'aide d'un fusil de cuisine (ou d'un très long couteau) traverser le rôti dans son milieu et sur toute la longueur pour pratiquer un espace et y insérer les pruneaux aux amandes.
- Poser le rôti dans un plat à four, l'arroser d'huile et le parsemer de petits morceaux de beurre, l'entourer des échalotes, le saler, le poivrer et le mettre au four. Au bout de 10 minutes, verser le vin rouge, saupoudrer du cube de bouillon émietté et poursuivre 15 minutes la cuisson au four.
- Laisser le rôti reposer 15 minutes sur une grille et sous une feuille de papier aluminium.
- Pendant ce temps, décoller les sucs de cuisson du plat avec une spatule en bois en ajoutant un peu d'eau au besoin.
- Servir le rôti coupé en tranches, accompagné des échalotes confites et du jus en saucière.