

Roti de boeuf aux pistaches

Avez-vous déjà cuisiné le rôti de boeuf La viande est moelleuse et extrêmement tendre, ce qui contraste parfaitement avec le croquant des pistaches. Dans cette recette, je vous donne en détails les étapes pour épater vos proches avec un bon rôti de boeuf à la cuisson rosé, régal 100% garanti !



Ingredients

- ☐ 1 rôti de boeuf pour 4 personnes (environ 600g)
- ☐ 200 g de pistaches
- ☐ 3 gousses d'ail
- ☐ 3 branches de romarin frais
- ☐ Huile d'olive
- ☐ 2 cuillères à soupe de fond de veau
- ☐ Sel
- ☐ Poivre

Directions

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Dans une cocotte, faire chauffer un peu d'huile d'olive puis saisir le rôti de boeuf sur toutes les faces. Retirer le rôti de la cocotte puis placer le tout dans un plat allant au four.
- 3 Concasser les pistaches en morceaux à l'aide d'un couteau puis émincer l'ail finement.
- 4 Ajouter les pistaches concassées sur le dessus du rôti de bœuf, l'ail et quelques feuilles de romarin frais.
- 5 Mélanger le fond de boeuf dans un verre d'eau, verser le tout dans le plat.
- 6 Ajouter les branches de romarin, saler, poivrer puis enfourner le rôti de boeuf pendant 40 minutes. Il doit être tendre et rosé à la cuisson.
- 7 Servir de belles tranches de rôti de boeuf