



Pour
6
personnes

Rôti de bœuf aux pruneaux et amandes

Préparation 20 mn
Cuisson 25 mn

L'économat :

1 rôti de bœuf bardé de 900 g
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.
Préchauffer le four à 200°

Insérer une amande dans chaque pruneau et peler les échalotes.

A l'aide d'un fusil de cuisine (ou très long couteau), traverser le rôti dans son milieu et sur toute la longueur et y insérer les pruneaux aux amandes. Poser le rôti dans un plat, l'arroser d'huile et le parsemer de petits morceaux de beurre, l'entourer des échalotes, saler, 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. 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, l'accompagner des échalotes confites et servir le jus en saucière.