

ROTI DE BOEUF BRAISE

- **Type de plat** : Viande
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 2h
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes

- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 2 kg de gîte de noix de bœuf
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre du moulin
- 20 cl de vin blanc

Étapes de préparation

1. Préchauffer votre four à 160°C (thermostat 5/6). Faire chauffer l'huile dans une cocotte sur feu moyen. Faire revenir la viande sur tous les côtés pendant 5 à 7 minutes ajouter le vin blanc pour déglacer. Retirer la viande de la cocotte. Réserver.
2. Mettre dans le fond d'un plat allant au four, l'oignon, l'ail et une feuille de laurier. Saler et poivrer. Placer la viande dans le plat. Mettre la 2ème feuille de laurier sur la viande et couvrir. Faites cuire au four 30 minutes. Réduire la température du four à 150°C (thermostat 5) et laisser cuire 1h30. Mettre le rôti dans un plat de service et laisser reposer 10 à 15 minutes. Retirer les feuilles de laurier. Couper en tranches et recouvrir avec les oignons et le jus de cuisson.

