

# RÔTI DE BOEUF



## INGRÉDIENTS :

- RÔTI DE BOEUF DE 2KG
- 150ML DE MOUTARDE DE DIJON
- 8 GOUSSES D'AIL
- 75G D'ÉPICES À STEAK
- 75ML DE TAMARI
- BASE DE SOUPE À L'OIGNON

FAIRE 8 INCISIONS AVEC UN COUTEAU POINTU RÉPARTIES ÉGALES DANS LE RÔTI DE BOEUF, JUSQU'AU MILIEU DE LA PIÈCE DE VIANDE. INSÉRER LES GOUSSES D'AIL JUSQU'AU FOND, ENSUITE MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS, SAUF LA BASE DE SOUPE À L'OIGNON.

ÉTENDRE LE MÉLANGE UNIFORMÉMENT SUR LA TOTALITÉ DE LA SURFACE DE LA VIANDE. SAUPOUDRER LE RÔTI AVEC LA BASE DE SOUPE À L'OIGNON. DÉPOSER LA VIANDE SUR UNE PLAQUE AVEC UN PAPIER PARCHEMIN.

PRÉPARER LE FOUR EKA

POUR LA PREMIÈRE ÉTAPE, AJUSTER LA TEMPÉRATURE À 450°F, SOIT 10 MINUTES ET 2 POINTS LUMINEUX BLEUS (NIVEAU D'HUMIDITÉ).

POUR LA DEUXIÈME ÉTAPE, AJUSTER LA TEMPÉRATURE À 200°F ET SONDE À 130°F, POINT LUMINEUX BLANC (0) HUMIDITÉ. APPUYER SUR LA TOUCHE PRÉCHAUFFAGE ET LORSQUE LE FOUR SONNE, METTRE LE RÔTI AU FOUR ET PIQUER LA SONDE AU CŒUR.

LORSQUE C'EST PRÊT, LAISSER LA VIANDE REPOSER AVEC UN PAPIER D'ALUMINIUM 15 MINUTES AVANT DE SERVIR.

BON APPÉTIT!

RICHARD ALBERT, CHEF EXÉCUTIF