Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 15 min**



ROSBEEF ET POÊLÉE CAMPAGNARDE

Une recette traditionnelle et délicieuse pour un rôti de bœuf du dimanche accompagné de sa poêlé campagnarde.

- **Le Bœuf** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Rôti de bœuf + temps de cuisson
1



Pomme de terre
100g



Champignons
100g



Poireau
100g



Oignon
1



Persil
1



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Huile d'olive



Sel & Poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 230°C.

ÉTAPE 2

Placez le rôti dans un plat allant au four. Huilez le rôti salez et poivrez généreusement des deux côtés et rajoutez une noix de beurre sur le rôti pour plus de gourmandise.

ÉTAPE 3

Pour la cuisson du Rosbeef se référer à l'étiquette .

ÉTAPE 4

Lavez, épluchez et coupez les légumes, émincez l'oignon et hachez l'ail et le persil.

ÉTAPE 5

Dans une poêle faites chauffez 2cs d'huile d'olive, et faites revenir les pomme de terre à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées et presque cuites. Salez et poivrez légèrement Réservez les pommes de terre dans une assiette

ÉTAPE 6

Dans la même poêle ajoutez un peu d'huile si nécessaire faites revenir les oignons et les poireaux à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondants Ajoutez les champignons et l'ail jusqu'à ce que les champignons aient rendus leur eau.

ÉTAPE 7

En fin de cuisson remettez les pommes de terres à cuire avec les légumes. Ajoutez le persil haché.

ÉTAPE 8

Quand le rôti sort du four attendre 10 minutes avant de le trancher. Servez le tout bien chaud