Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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



ROSBEEF ET POMMES DE TERRE SAUTÉES À L'AIL

Une recette traditionnelle et délicieuse pour un rôti de bœuf accompagné de pommes de terre sautées à l'ail.

- **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
200g



Pomme de terre
300g



Gousse d'ail
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre
à votre convenance



Huile d'olive
à votre convenance



Sel et poivre
à votre convenance

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: 2 personnes 20mn 4 personnes 25mn 6 personnes 30mn

ÉTAPE 4

Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en petits cubes, et hachez l'ail et le persil.

ÉTAPE 5

Dans une poêle faites chauffez l'huile d'olive, et faites revenir les pomme de terre à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées et presque cuites environ 10/15mn. Salez et poivrez légèrement Réservez les pommes de terre dans une assiette

ÉTAPE 6

Une fois les pommes de terre bien dorées, ajoutez l'ail émincé dans la poêle. Faites sauter le tout pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que l'ail devienne légèrement doré et parfumé. Attention à ne pas brûler l'ail, car il devient amer.

ÉTAPE 7

Ajoutez le persil haché.

ÉTAPE 8

Quand le rôti sort du four, couvrez avec un papier d'aluminium et attendre 10 minutes avant de le trancher. Servez le tout bien chaud