

## Envie de bœuf ?

### Roastbeef de faux-filet avec beurre aux herbes – repas de fête



**beef.ch**  
le Bœuf de B à Z

2020



En fin d'année, il y a toujours une bonne occasion de faire un repas de fête. Pourquoi ne cuisineriez-vous pas un roastbeef Natura-Beef ? La recette est proposée par Kathrin Sprecher, que certains d'entre vous connaissent peut-être puisqu'elle a gagné en 2011 l'émission "SF bi de Lüt - Landfrauenküche", centrée autour de la cuisine des femmes paysannes. Avec son mari Peter, ils élèvent des bovins Natura-Beef sur une ferme bio de montagne et leur viande est directement transformée dans la boucherie de l'exploitation. Avec cette viande, Kathrin crée sans cesse de merveilleuses recettes.

#### Ingrédients

800 g faux-filet de Natura-Beef  
Épices à viande\*  
2 cs beurre à rôti

#### Beurre aux fines herbes

80 g de beurre doux  
1 bouquet de fines herbes fraîches (p.ex. thym, persil, origan, cerfeuil)  
Sel et poivre  
Quelques gouttes de sauce Worcestershire

#### Préparation de la viande

Assaisonnez la viande et saisissez-la de tous les côtés dans le beurre chaud. Placez-la dans un plat à gratin beurré et faites-la cuire au four préchauffé à 80°C pendant environ 2.5 heures.

Juste avant de servir, augmentez la température du four à 220 degrés et laissez la viande chauffer pendant environ 5 minutes.

Coupez la viande en tranches, disposez-la sur une assiette et servez-la avec le beurre aux herbes et des croquettes de pommes de terre ou gratin de pommes de terre.

#### Beurre aux herbes

Travaillez le beurre en mousse. Hachez très finement toutes les herbes, mélangez-les au beurre et assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre et quelques gouttes de sauce Worcester.

Versez le beurre aux herbes dans une poche à douille et faites-en des rosettes, réservez au frigo.

Bon appétit !

#### \*Épices du commerce ou mélange fait maison :

200 g sel, 25 g paprika en poudre, 5 g poivre, 20 g poudre d'ail, 10 g romarin en poudre, 10 g thym séché, 10 g origan séché

Mélanger tous les ingrédients. Remplir un récipient en verre et fermer. Stocker dans un endroit sec.



Recettes et photos : Kathrins Natura-Beef Fleischküche