

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.

