Rôti de boeuf au trois Poivres du Penja

Ingrédients
>1 kg de rôti de boeuf
>2 c. à soupe de mélange de trois poivres du Penja préalablement concassé au pilon
>1 c. à soupe de moutarde
>1 petit verre de cognac
>125 g de crème fraîche
>sel

Préparation :
1. Préchauffer le four th.6 (180°C).
2. Enduire le rôti d'huile. Le rouler dans le poivre du Penja concassé. Le faire dorer à feu vif sur une poêle.
3. Le déposer dans un plat en terre et faites cuire 20 à 25 minutes, ne pas laver la poêle.
4. Quand la viande est cuite, déglacer le plat en terre avec le cognac en grattant bien les sucs.
5. Dans la poêle qui a servi à le dorer, ajouter la moutarde, la crème, le jus de cuisson déglacé au cognac et le jus de découpe de la viande en mélangeant bien.
6. Servir le rôti avec la sauce à part.

Comme à la Boucherie
17 rue du Poitou 94150 RUNGIS - Tél. : 01.56.30.35.35
contact@comme-a-la-boucherie.com
SIRET N° 521 923 375 R.C.S. CRETEIL
www.comme-a-la-boucherie.com