



## Rosbif en cocotte sauce madère

Pour 6 personnes :

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

1 rosbif d'1,2 kg

100 g de steak haché

1 carotte

2 oignons

1 branche de céleri

2 échalotes

1 bouquet garni

100 g de beurre

1 c à soupe de farine

1 dl de vin blanc sec

3 dl de bouillon de bœuf

1 dl de madère

Sel et poivre

Émincer finement les échalotes, les oignons, la carotte et le céleri. Les faire revenir dans 50 g de beurre, ajouter le bouquet garni, le steak haché et laisser rissoler 15 min environ, en remuant de temps en temps. Saupoudrer de farine, laisser roussir, mouiller avec le vin blanc, ajouter 1 cuillère à soupe de madère et laisser cuire jusqu'aux premiers frémissements. Saler, poivrer, passer la sauce, ajouter le reste de madère et réserver au chaud. Faire dorer le rosbif sur toute ses faces dans le reste de beurre bien chaud, réduire le feu, couvrir et laisser cuire 30 min environ. Arroser la viande de temps en temps avec un peu de bouillon de bœuf. Couper le rosbif en tranches et les saler. Les servir nappées de sauce au madère. Accompagner d'une jardinière de petits légumes.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

