

Recette : ROSBIF !

Plats



ROSBIF !

INGRÉDIENTS

500 grammes de rôti de bœuf
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à **220°C**.
2. Piquer votre rôti et y glisser des lamelles d'ail.
3. Placer votre rôti dans un plat allant au four.
4. Verser la cuillère à soupe d'huile d'olive sur votre viande.
5. Saler et poivrer à votre convenance.
6. Pour une cuisson saignante, il vous faut compter **20 minutes pour 500 grammes de viande**.



Préparation : -5 minutes

Cuisson : 20 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 20 minutes
220°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !