



Facile



5-6 personnes



10 min de préparation



30 min de cuisson

Rosbif au roquefort



Suggestion:

Chorey les Beaune

Saint-Emilion

Ingrédients

1kg de bœuf très tendre
(1ère catégorie)
250g de roquefort
100g de beurre

Préparation

- 1 Prenez le morceau de bœuf, prétranchez-le comme un portefeuille dans le sens de la largeur.
- 2 Malaxez le roquefort et le beurre ensemble de façon à obtenir une pâte molle.
- 3 Étalez cette pâte entre chaque partie prétranchée, une légère barde simplement autour du ros-bif.
- 4 Ficelez légèrement.
- 5 Quand votre four est chaud, mettez un peu d'eau dans le fond de votre plat et laissez cuire environ 30 minutes selon l'épaisseur de votre ros-bif.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat avec des pommes dauphines, des frites ou de la purée.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise