



Rôti de boeuf en croûte de sel

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 gros oignons blancs, coupés en tranches d'un pouce (2,5 cm)
- ¼ de tasse (60 ml) de moutarde de Dijon
- 1 côte de bœuf (environ 6 lb/2,7 kg)
- 1 ½ tasse (375 ml) de sel kascher
- 1/3 tasse (75 ml) de raifort préparé
- 2 c. à table (30 ml) de graines de moutarde
- 2 c. à table (30 ml) de thym frais
- 2 c. à table (30 ml) de romarin frais
- 2 c. à table (30 ml) de poivre noir du moulin
- 5 feuilles de laurier, émiettées
- 3 blancs d'œufs, battus jusqu'à ce qu'ils soient mousseux

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).
2. Déposer les tranches d'oignon dans le fond d'une rôtissoire. Mettre de côté.
3. Badigeonner uniformément la côte de bœuf de moutarde. Mettre de côté.
4. Dans un grand bol, combiner le sel, le raifort, les graines de moutarde, le thym, le romarin, le poivre et les feuilles de laurier. Ajouter les blancs d'œufs et remuer jusqu'à ce que le mélange ressemble à du sable mouillé. Presser le mélange salé uniformément sur le côté gras et les extrémités de la côte de bœuf, puis déposer la pièce de viande, l'os vers le bas, sur les oignons dans la rôtissoire.
5. Rôtir pendant 15 minutes. Baisser la température du four à 325 °F (160 °C) et poursuivre la

cuisson à raison de 20 minutes par livre (450 g) ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée inséré dans la partie la plus épaisse du rôti indique 130 °F (55 °C), pour que la viande soit cuite juste à point.

6. Transférer le rôti de côte sur une planche à découper et laisser reposer 20 minutes. Retirer et jeter la croûte de sel avant de trancher la viande.