



## **Rôti de bœuf**

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



NOMBRE DE PORTION : 6

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 1H

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- Un rôti du roi de 2 livres (900 g environ)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de beurre
- 2 oignons coupés en morceaux
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 tasse de bouillon de bœuf
- 2 c. à thé d'origan séché (ou 2 branches d'origan frais)
- 1 c. à soupe de moutarde en poudre
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Dans un grand chaudron, faire fondre le beurre et y ajouter l'huile à feu moyen-vif. Faire dorer l'oignon dedans quelques minutes.
3. Ajouter le bœuf et bien faire saisir de tous les côtés. Ajouter le bouillon et l'origan.
4. Mélanger la moutarde en poudre, la farine et la moutarde de Dijon. Étendre la pâte sur le rôti.
5. Mettre au four et s'assurer de ne pas trop faire cuire. Pour s'en assurer, piquer un thermomètre au centre du rôti et sortir le plat du four quand la température atteint 125 degrés. Le couvrir de papier d'aluminium pour le détendre. La température continuera d'augmenter. À 140 degrés, c'est parfait!
6. Servir avec le bouillon. #miam