

Recette pour un rôti avec jus

C'est une recette de base qui peut être utilisée pour la cuisson d'un rôti de porc ou de veau ou de bœuf.

Ingrédients :

1 rôti + des os
2 carottes
Sel et poivre
3 c à s d'Huile d'olive ou autre et 25 gr de beurre
1 échalote et 1 caïeu d'ail
1 c à s de concentré de tomate
1 cube de bouillon de bœuf
Champignons de Paris

Préparation :

- Mettre dans la cocotte de l'huile et du beurre.
 - Quand l'huile et le beurre sont bien chaud, mettre la viande et des os.
 - Faire bien rôtir la viande de chaque côté puis mettre du sel et du poivre.
 - Avant que la viande ne soit bien rôtie, mettre 2 carottes coupées en rondelles et continuer à rôtir la viande.
- Puis peu de temps après une échalote coupée en quatre, ainsi qu'un caïeu d'ail.
- Quand vous estimez que votre rôti à vraiment bien bruni mettre de l'eau à mi-hauteur du rôti.
 - Porter à ébullition sur feu vif et ensuite laisser cuire 1 h ½ à feu moyen et surveiller la cuisson en remuant de temps en temps et en tournant le rôti.
 - 10 mn avant la fin de cuisson sortir les os puis ajouter un cube de bouillon de bœuf et une cuillère à soupe de concentré de tomate et éventuellement un peu d'eau si vous trouvez qu'il n'y a pas assez de jus. Ajoutez des champignons de Paris.

*Servir avec une garniture de votre choix !