



# ROSBIF AU POIVRE, SALADE DE BETTERAVES ROUGES ET D'ORANGES

Préparation	20min
Cuisson	1h
Repos	5h
Total	6h20
Part(s)	6 personnes
Difficulté	 



## Ingrédients :

2 gousses d'ail fraîches	Sel de table au sel de mer
5 chatons de Poivre long entier FUCHS	Poivre noir en grains FUCHS
3 cuillères à café bombées de Poivre de Sichuan en grains FUCHS	350 g de betterave rouge
5 cuillères à soupe de moutarde au miel	3 oranges bio
4 cuillères à soupe d'huile d'olive	4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel de mer	1 cuillère à café de Cannelle moulue FUCHS
1 ½ kg de rosbif	1 cuillère à café de Piment fort moulu FUCHS
1 pomme acidulée (p. ex. Elstar)	1 pincée de sucre
1 botte de coriandre	Sel de table au sel de mer
250 g de crème aigre (20 - 30 % de mat. gr.)	50 g de cresson de fontaine (ou 1 barquette de pousses de cresson)
5 cuillères à soupe de lait	750 g de petites patates douces
2 cuillères à soupe de Carvi en grains FUCHS	5 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Préparation :

1. Éplucher l'ail et le tailler en petits dés. Écraser au mortier le Poivre long, le Poivre noir et le Poivre de Sichuan. Ajouter l'ail et écraser le mélange.
2. Mélanger la moutarde, l'huile d'olive et le mélange de poivres. Parer la viande et entailler la couche de gras en diagonale avec un couteau. Veiller à ne pas couper dans la viande. Badigeonner la viande avec la marinade à la moutarde et au poivre. Couvrir et laisser mariner environ 4-5 heures.
3. Préchauffer le four à 140°C. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Enlever le surplus de marinade de la viande. Saler le rosbif et le saisir sur toutes les faces pendant environ six à sept minutes.



4. Déposer le rosbif sur une plaque de four. Le badigeonner à nouveau de marinade. Baisser le four à 120°C et enfourner la viande sur le gradin du milieu pour environ 60 minutes. Le thermomètre à viande devrait indiquer 60°C.
5. En parallèle, pour la crème, découper la pomme en quartiers, retirer les pépins et la tailler en petits dés. Effeuillez la coriandre et la hacher finement. Mélanger la crème aigre et le lait avec du sel, du poivre et la coriandre. Incorporer la pomme.
6. Pour la salade, éplucher les betteraves rouges et les découper à la mandoline. Presser le jus d'une orange. Peler les deux autres oranges et veiller à éliminer également leur peau blanche. Les découper en fines tranches.
7. Pour la vinaigrette, émulsionner le jus d'organe, l'huile d'olive, la cannelle, le Piment fort moulu, le sucre et le sel.
8. Mélanger les ingrédients de la salade avec la vinaigrette et parsemer de cresson.
9. Éplucher les patates douces et les découper en quartiers.
10. Sortir le rosbif du four, l'envelopper dans du papier d'aluminium et le laisser reposer environ 15 minutes. Pendant ce temps, faire chauffer de l'huile d'olive dans une grande poêle et y faire rissoler les patates douces pendant 8-10 en remuant, saler et ajouter du carvi.
11. Découper le rosbif en fines tranches. Servir accompagné de la crème à la pomme et à la coriandre, de la salade et des patates douces.
12. Astuce: Découpé en chiffonnade, le reste la viande est idéal pour garnir un Club-Sandwich avec de la rémoulade, de la salade, de fines tranches de concombre et de la ciboulette

