Rôti de bœuf, sauce aux cèpes et panais rôtis aux noisettes



Facile | 50 min. | 4/6 pers.

Ingrédients:

- ❏ 1 rôti de bœuf d'1 kg
- ❏ 800 g de panais
- ❏ 40 g de cèpes séchés
- ❏ 60 g de noisettes
- ❏ 3 brins de thym
- ❏ 2,5 dl de crème fraîche entière
- ❏ 4 dl de fond de veau
- ❏ 1 dl de vin blanc sec
- ❏ 60 g de beurre
- ❏ Huile d'olive
- ❏ Poivre
- ❏ Sel

Préparation:

1. Sortez le rôti du frigo 60 min avant de le cuire. Faites tremper les cèpes dans ± 4 dl d'eau chaude pendant 30 min avant de commencer la préparation.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Épluchez les panais, coupez-les en 2, puis en bâtonnets réguliers. Rangez-les sur une plaque à four tapissée de papier cuisson, sur une seule couche. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, poivrez et salez. Enfournez-les 40 min.
3. Faites dorer le rôti de tous côtés, à feu vif, dans une poêle contenant 20 g de beurre et 1 c à s d'huile d'olive. Ne le piquez pas pour le retourner : utilisez des cuillers ou une pince. Poivrez, salez et mettez-le dans un petit plat. Déposez le plat sur la grille du four, au-dessus des panais. Faites-le cuire 25 min.
4. Pendant ce temps, versez les cèpes avec leur eau de trempage dans un poêlon contenant 40 g de beurre. Portez à ébullition et faites réduire à feu vif, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un petit fond de liquide. Ajoutez le vin blanc et faites réduire de la même manière. Ajoutez le fond de veau et faites réduire de moitié. Versez la crème fraîche et faites réduire d'un tiers environ Rectifiez l'assaisonnement.
5. Couvrez le rôti de papier alu et laissez reposer 10 min. Mélangez les panais et étalez-les à nouveau. Parsemez-les avec le thym et les noisettes concassées (avec le plat du couteau, c'est plus facile). Faites cuire encore 5 min au four.
6. Découpez le rôti en tranches. Servez avec la sauce aux cèpes et les panais. Complétez avec de la purée de pommes de terre.

Comptez 25 min de cuisson par kilo pour le rôti. Si vous en avez un plus grand ou un plus petit, tenez-en compte pour les panais : ceux-ci doivent cuire 35 à 40 min en tout.

RENMANS