

## ROSBIF, SAUCE AU POIVRE ET AU CITRON

### INGREDIENTS

*Pour 6 personnes*

feuille d'alu pour le transport

1 kg de rosbif

2 cc de sel

poivre

beurre à rôtir

1 citron, coupé en quartiers

sauce:

250 g de blanc battu

½ citron, zeste râpé et un peu de jus  
sel

1 cc de poivre rose



### PREPARATION

**1** Préchauffer le four à 80 °C, y chauffer un plat.

**2** Tamponner la viande avec du papier ménage, assaisonner. Rissoler uniformément env. 10 min dans le beurre à rôtir. Ajouter les quartiers de citron et cuire quelques minutes. Disposer le tout sur le plat préchauffé. Cuire env. 2h au four préchauffé. La température à coeur doit atteindre 55-60 °C. Une fois cuit, emballer dans le papier d'alu. Couper en tranches juste avant de servir.

**3** Sauce: mélanger tous les ingrédients, assaisonner. Transporter dans un récipient à fermeture hermétique.

Le poivre rose est en vente dans les magasins de produits diététiques et les grandes surfaces.

Ce rôti se déguste aussi bien chaud que froid.

N'oubliez pas d'emporter un couteau, une fourchette à viande et une planche à découper.