

ROSBIF SAUCE AU POIVRE ET AU WHISKY

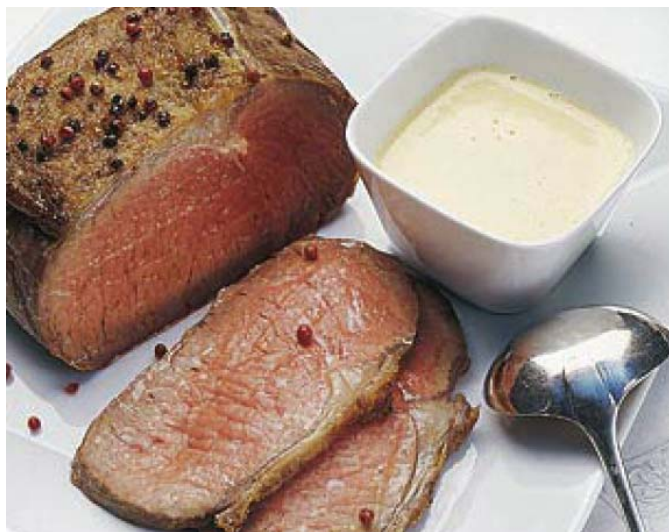
INGREDIENTS

Pour 4-6 personnes

1 braisière
1 kg de rosbif
crème à rôtir
1 cc de poivre rose,
grossièrement écrasé
2 cc de sel

sauce au poivre et au whisky:

1-2 cs de whisky
1 dl de bouillon de viande corsé
2 jaunes d'oeufs
75 g de beurre, froid, coupé en morceaux
poivre rose pour décorer



PREPARATION

- 1 Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la préparer.
- 2 Disposer dans la braisière, assaisonner et asperger de quelques gouttes de crème à rôtir.
- 3 Cuire 15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Réduire la température du four à 120 °C. Terminer la cuisson (15-20 pour une viande de saignante, température à coeur 45-50 °C et 30-40 min pour une viande à point, température à coeur 50-60 °C).
- 4 Sauce: porter à ébullition le whisky et le bouillon, verser dans un récipient, incorporer les jaunes d'oeufs. Battre en mousse au bain-marie pas trop chaud. Ajouter petit à petit le beurre pour monter la sauce. Ne plus faire bouillir la sauce.
- 5 Couper le rosbif en tranches, dresser sur des assiettes chaudes, décorer.
Servir avec des pommes de terre rôties, des pâtes ou du riz et des légumes.