

Rôti Natura-Beef braisé au foin de montagne bio de Kathrin

Pour 4 personnes

Rôti Natura-Beef

800 g	de rôti (p. ex. épaule) Natura-Beef
2 cc	d'épices pour la viande
1 cs	de matière grasse ou d'huile
1	oignon
5 dl	de vin rouge
5 dl	de bouillon
80 g	de beurre
1 dl	de crème
	Foin de montagne bio

Livre de cuisine

« Kathrins Natura-Beef Fleischküche »

Paysanne bio et gagnante de la cinquième saison du pendant suisse alémanique de l'émission « Dîner à la ferme », Kathrin Sprecher est connue pour son art culinaire. Elle a créé un recueil de 54 recettes à base de Natura-Beef dans la série « Landfrauen kochen » (Les paysannes cuisinent). À côté des recettes, l'ouvrage donne de nombreux conseils et informations sur la viande et l'élevage allaitant. Il peut être commandé dans le shop de notre site internet (en allemand seulement).



Préchauffer le four à 200° C.

Assaisonner généreusement le rôti avec les épices à viande (cf. livre de cuisine « Kathrins Natura-Beef Fleischküche »). Faire chauffer la matière grasse à feu vif dans une poêle, saisir la viande de tous les côtés puis la sortir. Mettre l'oignon finement haché dans la poêle et le faire brièvement revenir, déglacer avec le vin rouge et ajouter le bouillon. Saler et poivrer.

Mettre la moitié du foin dans une sauteuse (avec couvercle), y déposer la viande puis la recouvrir avec le reste de foin. Verser le liquide dans la sauteuse. Couvrir et enfourner, faire chauffer

10 à 15 min, jusqu'à ce que la sauce frémissse. Baisser la température du four à 120° C. Braiser le rôti env. 3 h. Ajouter un peu de liquide si besoin.

Passer la sauce au tamis et la porter à ébullition. Ajouter le beurre puis la crème en remuant. Rectifier l'assaisonnement. Retirer la viande du foin, couper en tranches et servir avec la sauce.

Accompagnement

Vous pouvez accompagner le rôti de spätzli ou d'une purée de pommes de terre, par exemple.