



## Rôti de bœuf sauce moutarde et Riesling

### Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de rôti de bœuf Highland  
 de la Famille Güdel d'Ursenbach

Ficelle à rôti  
 Beurre à rôti

Sel et poivre  
 3 brins de thym, par ex. thym citronné

#### Sauce:

1 petit oignon  
 Beurre  
 2 cs de moutarde gros grains  
 Zeste de ½ citron  
 1 ½ dl de Riesling Silvaner  
 2 ½ dl de bouillon de légume

2 dl de demi-crème pour sauce  
 ½ cc de Maïzena

Sel et poivre

### Temps de préparation ⌚ env. 30 min. / cuisson env. 1 ½ heure

Sortir le rôti du réfrigérateur au moins une heure avant la préparation

Ficeler le rôti. Le rôtir dans le beurre dans une poêle ou une cocotte sur toutes les faces env. 5 min.

Placer la viande sur une plaque préchauffée, l'assaisonner de sel et de poivre. Placer une branche de thym sous la ficelle sur les côtés et sur le dessus du rôti. Faire cuire dans le four préchauffé à 130 degrés pendant environ 1 ½ heure.

Peler l'oignon, le hacher finement et le faire revenir dans la même poêle avec un peu de beurre. Mélanger la moutarde et le zeste de citron, ajouter et cuire brièvement. Déglacer avec le Riesling. Verser dans une casserole, ajouter le bouillon et réduire de moitié.

Mélanger la demi-crème et la maïzena et ajouter à la sauce chaude en remuant. Baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse. Couvrir et garder au chaud.

Lorsque le rôti a atteint une température à cœur de 68 degrés, verser le jus de viande dans la sauce et laisser reposer la viande pendant encore 10 minutes avec la porte du four légèrement ouverte.

Porter la sauce à ébullition et l'assaisonner selon votre goût.

Découper la viande, la disposer sur des assiettes chaudes avec la sauce et servez immédiatement.

 Conseil: pour contrôler la température à cœur, insérer un thermomètre de cuisine au centre de la viande.

Highland Cattle Bio Hof  
 Famille Güdel  
 4937 Ursenbach.  
 079 222 35 45  
 highland-cattle-bio-hof.ch