

## Recette n° 249 : rôti de boeuf du chef Michel Pioger

### **Ingrédients pour 6 personnes**

- 1 - 900 g de rumsteak
- 2 - 4 cuillers à soupe d'huile de tournesol ou d'arachide ou de colza (pas d'olive)
- 3 - 4 cuillers à soupe de beurre
- 5 - une grosse pincée de gros sel
- 6 - une grosse pincée de poivre

### **Préparation**

- 1 - préchauffer le four à 240C
- 2 - dans un plat à hauts bords allant au four, mettre l'huile
- 3 - y déposer ensuite la viande
- 4 - sur la viande appliquer le beurre en pommade
- 5 - enfourner à four chaud et laisser cuire entre 25 et 30 minutes suivant qu'on aime bien cuit ou pas
- 6 - sortir, saler, poivrer, découper et servir aussitôt

### **Observations**

- 1 - recette effectuée à Quiberon le 22 septembre 2011 par le chef Michel Pioger en personne : excellent !
- 2 - se sert avec des pommes de terre rôties, du chef Michel Pioger également (cf. recette n°250) : attention au timing car viande et patates doivent être servies chaudes et simultanément.