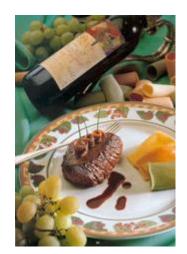
RUMSTEAK AU BEURRE D'ANCHOIS, SAUCE MARCHAND DE VIN, MACARONIS AU JUS DE BŒUF



Type de plat:

Catégories :

Plat principal

Epices et condiments Viandes et charcuteries

Ingrédients

- √ 3 tranches de parées de cœur de rumsteak de 300 g chacune
- √ 10 cl d'huile d'olive
- √ 130 g de sauce Marchand de Vin
- ✓ 20 g de fond brun ou jus de rôti
- ✓ Macaronis
- √ 180 g de macaronis cuits, rafraîchis et égouttés
- ✓ Jus de rôti de bœuf
- ✓ 30 cl d'eau
- √ 16 g de jus de rôti de bœuf

Préparation

Porter le jus à ébullition et assaisonner, mélanger le beurre, les filets d'anchois, le jus de citron, le poivre et mixer le tout, cuire les tranches de rumsteak (saignants), réserver au chaud, dégraisser le plat.

Les tartiner de beurre d'anchois, déglacer votre sautoir avec le jus de rôti de Bœuf et rouler les macaronis dans ce jus, rectifier l'assaisonnement. Dressage: escaloper en deux chaque tranche de rumsteak, les passer 30 sec au four très chaud, servir à part en légumier les macaronis, et en saucière la sauce Marchand de Vin.



