

Tout sur le rôti

Ce qu'il vous faut:

- Le rôtissage est une méthode de cuisson au four à chaleur sèche. Utilisez une lèchefrite dont les côtés dépassent de 5 cm la viande à rôtir et munie d'une grille en métal pour permettre la circulation d'air.
- Si vous n'avez pas de grille, vous pouvez faire rôtir la viande sur un lit de légumes hachés grossièrement (carottes, céleri, oignons) pour empêcher la viande de cuire dans son jus.
- Vous aurez aussi besoin d'un thermomètre à viande allant au four, d'une grande planche à découper et de papier d'aluminium.

Comment le préparer:

- Parez l'excès de gras, si désiré, ou attachez le rôti, dépendant de la coupe. (Votre boucher peut parer et attacher le rôti pour vous.) Il est important de rôtir la viande avec le côté gras sur le dessous.
- Frottez le rôti au goût avec de l'ail ou des herbes.
- Insérez le thermomètre à viande allant au four dans la partie la plus épaisse de la viande, sans toucher d'os, ni reposer dans le gras ou percer le dessous.

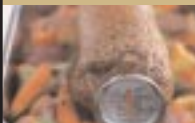
Une fois cuit:

- La température interne finale doit atteindre 63°C (145°F) pour un rôti mi-saignant, 71°C (160°F) pour à point et 77°C (170°F) pour bien cuit.
- Retirez le rôti du four quand le thermomètre indique de 3 à 6°C (5 à 10°F) de moins que la température finale désirée.
- Laissez toujours le rôti reposer sur la planche à découper, couvert d'une tente en papier d'aluminium, durant 10 à 20 min (selon la grosseur) avant de le découper. L'attente permet au rôti d'atteindre la température finale désirée et permet au jus de se distribuer également dans la viande, le rendant plus facile à découper.



Étapes simples pour un rôti parfait

Les nouveaux rôtis de bœuf rapides pèsent 500 g ou moins et prennent moins d'une heure à cuire à point. Ils sont disponibles dans plusieurs coupes: pointe de surlonge, noix de ronde, extérieur de ronde, intérieur de ronde, faux-filet et contre-filet. Pour cuire un rôti rapide de pointe de surlonge, suivez ces instructions:



- 1 Chauffer le four à 350°F; assaisonner le rôti.
- 2 Insérer un thermomètre à viande allant au four dans le sens de la longueur au centre du rôti, de façon à ne pas voir la tige. Placer le rôti sur la grille dans une plaque à rôtir petite et peu profonde ou une poêle allant au four.



- 3 Cuire le rôti à découvert de 50 à 60 min ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 68°C (155°F) pour une cuisson à point.



- 4 Retirer le rôti du four et placer sur une planche à découper; couvrir d'une tente de papier d'aluminium pendant 5 min pour laisser la température monter de 3°C (5°F). Trancher mince et servir avec une des sauces au raifort proposées à gauche.

Sauce facile au raifort et à la moutarde

Dans un bol, mélanger 1 tasse de crème sure, 1/4 tasse de raifort préparé égoutté et 1/4 tasse de moutarde de Dijon. Saler et poivrer au goût. Donne environ 12 portions de 2 c. à soupe.

Sauce au raifort traditionnelle

Dans un bol, mélanger 1/3 tasse de crème 35% fouettée avec 1/4 tasse de mayonnaise Mayo Kraft, 1/4 tasse de raifort préparé égoutté et 2 c. à thé de sauce Worcestershire. Saler et ajouter une goutte ou deux de sauce au piment fort, si désiré. Donne environ 8 portions de 2 c. à soupe.



kraftcanada.com

Visitez notre site pour d'autres idées pratiques.