

RÔTI D'ÉPAULE DE BŒUF DE PÂTURAGE AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE

Ingrédients pour 8 portions

2 c. à s. de crème à rôtir
1,6 kg de rôti d'épaule de bœuf de pâturage
2-3 os à moelle
2 c. à s. de farine
2 oignons, coupés en quatre
500 g de légumes-racines
1 dl de vinaigre balsamique
Sel
4 dl de bouillon de bœuf
2 dl de crème entière
Poivre fraîchement moulu

Faire blondir le beurre dans une cocotte. Saupoudrer le rôti de farine et le faire revenir avec les légumes-racines et les oignons. Ajouter le vinaigre balsamique et réduire le feu. Saler, poivrer la viande. Incorporer le bouillon de bœuf et la crème. Couvrir, réduire le feu et laisser mijoter 3 bonnes heures.

Servir accompagné d'une purée de pommes de terre onctueuse.



Le plat de service en illustration provient de particuliers.