



Rôti de la mort et salade de cresson aux anchois

Rôti de bœuf de la mort (pour 4 personnes)

- 1kg de rôti de bœuf
- 1 kg de trompettes de la mort
- 3 carottes
- 100gr de beurre
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 3dl de crème fraîche
- ½ botte de persil frisé
- 8 grosses pommes de terre
- Beurre clarifié
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 200°.

2/ Dans une poêle, faites revenir le rôti à feu vif sur toutes les faces. Assaisonnez de sel et poivre du moulin. Déposez-le dans un plat à four avec quelques noix de beurre, quelques échalotes et des rondelles de carottes.

3/ Enfournez pendant +/- 20'.

4/ Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre, et à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes, prélevez des boules de pommes de terre, que vous allez blanchir à l'eau bouillante salée.

5/ 5' avant que votre rôti soit cuit, nettoyez les champignons.

6/ Dans une poêle, faites revenir les échalotes dans le beurre. Versez les champignons. Ajoutez l'ail, salez, poivrez et faites revenir à feu vif.

7/ Pendant ce temps, égouttez les pommes de terre et terminez de les cuire en les rissolant au beurre clarifié.

8/ Lorsque le rôti est cuit, débarrassez-le au chaud et laissez reposer.

9/ Déglacez l'ustensile de cuisson avec un filet d'eau, grattez bien les sucs de cuisson, passez le jus au chinois et ajoutez-le aux champignons. Ajoutez la crème fraîche et laissez réduire légèrement.

10/ Pendant ce temps, coupez le rôti en tranches fines. Disposez-les sur un plat et nappez de la sauce, terminez en saupoudrant de persil.



Salade de cresson aux anchois (pour 4 personnes)

- 2 bottes de cresson bien vert
- 3 anchois au sel
- 2 gousses d'ail
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 càs de vinaigre de vin
- 1 càc de moutarde violette
- 1 petite échalote
- Sel et poivre du moulin

1/ Préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde et l'ail pressé.

2/ Epluchez et émincez l'échalote, ajoutez-la à la vinaigrette, mélangez.

3/ Dessalez les anchois sous l'eau tiède, hachez-les finement, et ajoutez-les à la vinaigrette, remuez pour faire une pâte un peu liquide, rectifiez l'assaisonnement.

4/ Nettoyez le cresson à grande eau, égouttez-le.

5/ Mettez-le dans un saladier, ajoutez la vinaigrette, remuez comme il faut et servez sans plus attendre.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_roti-de-de-la-mort-et-salade-de-cresson-aux-anchois?id=8392696&emissionId=5931