

Roulade de bœuf à la romaine

Pour 4 Personnes

4 belles tranches de bœuf pour roulades - 1 carotte - 1 gros oignon - 1 bouquet garni (persil, laurier et thym) - du piment d'Espelette - du romarin - ficelle de ménage - 4 tranches de poitrine de porc maigre fumé - 4 c à c de moutarde - 1 carotte de bière 33cl - 1 morceau de céleri branche - thym - sel et poivre

Préparer les roulades : les poser à plat, badigeonner sur toute la surface la moutarde saler et poivrer légèrement, placer une rangée d'oignon, puis une tranche de lard, rouler et ficeler le tout. Mettre dans une cocotte un peu de matière grasse (beurre ou huile ou les 2), faire revenir les roulades sur toutes les faces jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ajouter la bière, le bouquet garni, la carotte coupée en morceaux et le céleri. Laisser cuire à feu doux pendant au moins 3 heures (1h en cocotte minute) Vous pouvez ajouter un peu de bouillon de bœuf en fin de cuisson plus un épaississant si vous voulez une sauce plus onctueuse. Rectifier l'assaisonnement. Servir avec une purée de pommes de terre maison.

Prévoir 1 kg de pommes de terre - 15 cl de lait - 20 g de beurre - sel et poivre - 2 gousses d'ail - 2 c à s de crème fraîche - 1 à 2 c à café de noix de muscade.

Epluchez les pommes de terre, les coupez un peu si elles sont très grosses et les faire cuire dans une casserole d'eau salée pendant 20 min environ. Les égoutter et les écraser à la cuillère ou au presse-purée. Ajoutez le lait chaud, le beurre, la crème fraîche ainsi que le poivre. Bien mélanger. Ajoutez la noix de muscade et vérifiez l'assaisonnement.

