

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Tende de
tranche

Smorrebrod, rosbeef de bœuf

 Recette de Jérôme BRU Restaurant le B2K6 et Bistrot le Smorrebrod (63-Clermont-Ferrand)



TEMPS

Préparation : 30 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 600 g rôti de bœuf
- 2 carottes
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

Pour la salade de betteraves :

- 1 betterave rouge cuite
- 1 c.à.s de graines de tournesol
- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 1 botte de ciboulette
- Huile d'olive et jus de citron pour la vinaigrette

Pour la sauce raifort :

- 20 g raifort
- 100 g fromage à tartiner nature
- 1 zeste citron jaune bio

Finition :

- 4 radis rouges
- 1/4 d'oignon rouge
- Jeunes pousses roquette ou cresson
- x4 tranches pain type pain allemand ou seigle

PRÉPARATION

1. Préparer la garniture aromatique pour la cuisson du rosbeef : peler les carottes et l'oignon, les détailler en tranches. Peler les gousses d'ail et les écraser avec le dos d'un couteau. Saler la viande.
2. Dans une cocotte, faire chauffer une quantité suffisante d'huile d'olive et saisir la viande sur toutes les faces. La débarrasser sur une assiette et ajouter la garniture aromatique en la faisant revenir quelques minutes.
3. Replacer la viande dans la cocotte, ajouter un verre d'eau et enfourner la cocotte dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 min.
4. Retirer la viande de la cocotte et laisser refroidir sur une grille. Couper le plus finement possible des tranches.

Pour la salade de betteraves :

1. Disposer les graines de tournesol sur une plaque allant au four et les faire torrifier pendant 9 min dans un four préchauffé à 180°C. Détailler la betterave en petits cubes, réserver.
2. Prélever les suprêmes de l'orange et du pamplemousse et les retailer en petits morceaux.
3. Dans un saladier mélanger les cubes de betteraves avec les agrumes et les graines de tournesol. Assaisonner d'huile d'olive et de citron, sel et poivre.

Pour la sauce raifort :

1. Mélanger le raifort avec le fromage à tartiner et ajouter les zestes de citron coupés en ajoutant un filet d'huile d'olive. Mélanger et réserver.
2. Laver les radis et peler l'oignon. Les détailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline.

Pour le dressage des tartines :

1. Disposer sur le pain un peu de salade de betterave aux agrumes, poser dessus une tranche de rosbeef. Poivrer légèrement.
2. Ajouter une quenelle de sauce raifort, finir par quelques rondelles de radis, de pousses de roquette et de rondelles d'oignons.
3. Servir de suite.