

Envie de bœuf ?

Le « Rôti Hofegg et sa purée de pommes de terre » d'Irma Schatt

Un plat revigorant d'après une recette de la gagnante de la saison 2024 de l'émission « SRF bi de Lüt – Landfrauenküche » : un rôti de bœuf – par exemple de Natura-Beef – accompagné d'une délicieuse sauce et d'une purée de pommes de terre ou de spätzli.

Temps de préparation et de cuisson : 2 heures



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de rôti de bœuf (p. ex. Natura-Beef)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 4 cs de concentré de tomates
- 20 g de bolets
- 2 dl de vin rouge puissant
- 3 dl de demi-crème
- 3 dl de bouillon de viande
- Un peu de sel, de poivre, de moutarde

Préparation du rôti Hofegg

Saler et poivrer généreusement le rôti, puis le badigeonner de moutarde. Faire tremper les bolets dans de l'eau tiède (ne pas utiliser de récipient en métal).

Saisir le rôti à feu vif dans une poêle, puis le retirer de la poêle et le réserver. Émincer finement l'oignon et l'ail, les faire revenir dans la même poêle. Ajouter le concentré de tomates, faire revenir brièvement et déglacer avec le vin rouge. Faire réduire légèrement le liquide. Ajouter le bouillon de viande, la feuille de laurier et le clou de girofle, puis y déposer le rôti.

Après une heure de braisage, ajouter les bolets égouttés et laisser mijoter la viande pendant près de 60 minutes supplémentaires. Avant de servir, ajouter la demi-crème, chauffer jusqu'à frémissement et rectifier l'assaisonnement.

Purée de pommes de terre

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre farineuses
- 1 dl de lait
- 2 dl de demi-crème
- 50 g de beurre
- Un peu de noix de muscade

Préparation

Peler les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les faire cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Porter à ébullition le lait, la crème et le beurre, assaisonner avec la noix de muscade. Passer les pommes de terre au passe-vite directement dans le liquide chaud et bien remuer. Ajouter un peu de crème si nécessaire. Une fois prête, la purée de pommes de terre peut être gardée au chaud à couvert au bain-marie.

Source de la recette et de la photo : *Irma Schatt, gagnante du concours « Landfrauenküche 2024 ».*