

rôti de bœuf au Pineau des Charentes

Des recettes au Pineau et au Cognac – autre nectar des Charentes –, Françoise en connaît des centaines : soupes, chutney et salades, saumon et langoustines, veau, volaille et jambon, mais aussi brownies, crèmes et galettes...

Une recette de Françoise Barbin-Lécrevisse, cordon-bleu charentais, auteure de nombreux livres sur le Pineau et sur le Cognac

7

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 rôti de bœuf d'environ 700 g
- 75 g de beurre
- 5 cl de Pineau des Charentes blanc
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de miel (ou de cidre)
- sel et poivre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide

Préchauffez le four à 250 °C (thermostat 8).

Placez la viande dans un plat qui supporte le four et le feu, parsemez de 25 gr de beurre. Salez, poivrez.

Ajoutez au fond du plat le Pineau et le vinaigre.

Enfournez 20 minutes mais retournez à mi-cuisson en ajoutant si nécessaire une goutte d'eau chaude.

Sortez le rôti cuit, posez-le sur un plat et remettez-le au chaud dans le four aussi éteint qu'entrouvert.

Mettez à feu doux le plat de cuisson. Ajoutez la crème. Mélangez.

Ajoutez 50 g de beurre par petits bouts. Continuez à mélanger.

Servez le rôti accompagné de cette sauce dans sa saucière et, c'est un conseil, une purée de pommes de terre.

Préparation
10 min

Cuisson
20 min

Servez avec un Saumur-Champigny (c'est le conseil du Chef), avec un vin de pays charentais monocépage merlot de chez Pascal Gonthier (Saint-Amant-de-Nouère), ou avec un Pinot noir des coteaux de l'Angoumois (Hiersac)