

Rôti de rumsteck en cocotte

Ingrédients

1 rôti de rumsteck

3 caïeux d'ail

1 oignon émincé

Sel et poivre

Une rasade de vin blanc

Ciboulette ou persil

Huile d'olive

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Faire dorer la viande de tous les côtés. Surtout ne pas la piquer, se servir de spatules. Ajouter l'oignon émincé et du persil. (Vous pouvez rajouter une tomate et des petits morceaux de carottes et des herbes de votre choix) Salez et poivrer. Déglacez avec un peu de vin blanc. Couvrir et laisser cuire doucement 20 à 25 minutes.
Retourner le rôti à mi-cuisson. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
Si vous n'aimez pas le rumsteck saignant, laissez-le cuire un peu plus longtemps (10mn de plus).