

Rosbif a l'anglaise

6-8 portions

2,2 lb (1 kg) rosbif préparé au choix (rôti de côtes, de faux-filet, etc.)

3 feuilles de laurier cassées en 3

5 gousses d'ail coupées en deux et dégermées

Poivre et sel

2/3 tasse (160 ml) bouillon de boeuf

Proportions pour la pâte à crepe façon Yorkshire Pudding :

250 g du lait

125 g farine

2 oeufs

60 g beurre fondu

Préchauffer le four à 200 °C. Faire des incisions dans le rôti d'environ 2 po (5 cm) de profond et y insérer les morceaux d'ail et du laurier. Poivrer généreusement.

Déposer le rôti dans une lèchefrite beurrée. Mouiller de bouillon de boeuf. Mettre au four et cuire 10 minutes. Retirer du four et saler légèrement. Baisser le feu à 190 °C et continuer la cuisson 45 minutes (cuisson saignante) ou plus.

Préparer le Yorkshire Pudding : mélanger la farine, oeufs et progressivement le lait, puis just avant la cuisson, ajouter le beurre fondu. Assaisonner au goût.

Retirer du feu et mettre le rôti sur une planche à couper. Le couvrir et laisser reposer. Trancher le rôti et disposer les tranches sur une assiette de service. Déglacer les jus de cuisson dans la lèchefrite et faire une sauce. Ajouter un peu d'eau si nécessaire et réduire de moitié. Servir avec le rosbif et le Yorkshire Pudding.

Préchauffer une lèchefrite avec 3 cuillères à soupe de l'huile , et des qu'on retire la viande remettre le four à 200 °C. Remplir avec la pâte à crepe et laisser cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle est gonflée et colorée.