

Allemagne

Le Rouladen de bœuf



Ingrédients pour 6 personnes :

- 600 g de steak de flanc (la viande devra cuire dans le bouillon, du boeuf à pot-au-feu conviendra parfaitement) ;
- moutarde forte ;
- une tranche de poitrine fumée, coupée en dés ;
- 1 oignon émincé ;
- 6 gros cornichons ;
- 500 ml de bière forte (brune ou noire) + eau ;
- 1 cube de bouillon de boeuf ou de légumes.

Préparation :

Couper la viande en filets minces, environ 1 cm d'épaisseur, 8 cm de large et 20 cm de long (selon la pièce de viande que vous avez trouvée)

Tartiner généreusement de moutarde forte et poivrer généreusement. Placer un cornichon coupé en 4 sur la longueur. Rouler. Fermer à l'aide de cure-dents ou de ficelle.

Faire chauffer la poêle. Y faire revenir les cubes de poitrine et les oignons. Saisir la viande de tous les côtés.

Mettre les roulades dans un plat allant au four.

Recouvrir des cubes de poitrine, des oignons, de la bière (rallonger le bouillon avec l'eau afin de bien recouvrir les roulades) et du cube de bouillon.

Cuire au four à 180 degrés pendant au moins 1 heure, 1 heure 1/2. Vérifier que la viande est bien tendre.

Servir avec des pommes de terre bouillies et un légume vert ou une salade !