

Rôti de bœuf en croûte au curry

Ingrédients pour 6 personnes : 1 rôti de bœuf de 800g – 250g de farine – 150g de beurre – 1 œuf – 3g de hot curry Sarabar (pour une recette peu épicée) / 5g de hot curry Sarabar (pour une recette épicée) – 2g de sel fin

Pour la sauce : 1 gros oignon rouge – 1,2L de bouillon de volaille – 3g de hot curry Sarabar – 250ml de vin rouge – 80g de beurre doux – 40g de farine

Dans un premier temps, préparer votre pâte sablée au curry. Dans un robot pâtissier ou à la maison, mettez la farine, le sel, le curry, l'œuf. Coupez le beurre en petits morceaux et ajoutez-le aussi au mélange. Commencez à pétrir au robot (ou du bout des doigts). La pâte doit arriver à une consistance non collante et homogène.



Faites une boule et couvrez de film alimentaire. Placez au frais.

Sortez votre rôti du froid. Vous devez le travailler à température ambiante pour ne pas agressez la viande.

Pour la sauce :

Emincez finement votre oignon. Dans une casserole large, faites suer votre oignon dans 40g de beurre chaud.

Ajoutez le vin et amenez à ébullition pendant 4/5 min. Ajoutez le curry Sarabar.

Puis ajoutez le bouillon et amenez à ébullition et faites réduire pendant 10min.

Dans une autre casserole, faites fondre les 40g de beurre restant. Une fois fondu, ajoutez la farine en une fois. Mélangez bien.

Faites brunir votre roux pendant 5 à 7min. Ajoutez-le à votre sauce. Laissez épaissir pendant plusieurs minutes. Conservez ensuite au bain-marie jusqu'au service.



Sortez votre pâte du froid et abaissez-la (environ 5mm d'épaisseur) pour qu'elle enroule le rôti de bœuf.

Préchauffez votre four à 180°C sur chaleur tournante.

Une fois la pâte abaissée, saisissez votre rôti sur toutes les faces dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile dedans. Si votre poêle n'est pas assez chaude, votre viande va

accrocher...

Laissez reposer votre viande 5min sur une grille.

Enroulez votre viande dans la pâte et fermez-la bien. Placez votre rôti sur une plaque allant au four. Enfournez votre rôti pour 30-35min de cuisson.



