

Rôti de bœuf haché

Préparation : 20 mn, cuisson : 15 mn.

Pour 4 personnes.

800 g de viande de bœuf hachée, 6 bandes de lard fumé, 30 g de beurre, 40 g de mie de pain, 2 c à soupe de vin blanc sec, persil, estragon, cerfeuil, sel et poivre, une grande feuille d'aluminium.

Mélanger viande hachée, mie de pain, vin blanc, fines herbes hachées, sel et poivre. Façonner en forme de rôti. Dans une poêle contenant 30 g de beurre, faire sauter très rapidement les bandes de lard fumé. Les retirer au fur et à mesure qu'elles sont prêtes. Faire dorer de toute part le rôti. Sur la grande feuille d'aluminium, déposer le rôti doré et entouré des bandes de lard. Refermer soigneusement pour maintenir le rôti bien rond. Faire cuire à four bien chaud pendant 15 mn. Servir aussitôt le rôti dans sa feuille d'aluminium.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.