



Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un robot mixeur

1,5 kg de filet de bœuf
3 c. à soupe de moutarde forte
1 bouquet de persil plat
6 gousses d'ail
250 g de pain rassis
50 g de beurre + une noix
2 c. à soupe de sauce soja
1,2 kg de pommes de terre (rattes, grenailles ou charlottes)
Huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

- Dans le bol d'un mixeur, mettez le pain, le persil (lavé et séché dans du papier absorbant), les gousses d'ail (pelées et dégermées) et le beurre. Mixez par à-coups jusqu'à ce que vous obteniez un hachis.
- Badigeonnez le filet de bœuf de moutarde puis recouvrez-le entièrement avec le hachis. Mettez au frais pendant quelques heures ou mieux, la veille.
- Lavez les pommes de terre (vous garderez la peau) et faites-les cuire 10 mn dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les, coupez-les en grosses rondelles et faites-les revenir dans une sauteuse, avec un peu d'huile d'olive et une noix de beurre, pendant 15 à 20 mn jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Dans un four préchauffé à 240°C, faites cuire la viande 25 à 30 mn (adaptez en fonction de votre four et du poids de votre rôti). A la sortie du four mettez votre viande à reposer sur une planche à découper (couvrez avec une feuille d'aluminium).
- Pendant ce temps, **déglacez** la sauce (enlevez les éventuels restes de hachis d'herbes) avec un verre d'eau et la sauce soja. Faites revenir quelques minutes en raclant bien les sucs de cuisson.
- Poivrez la viande et découpez-la en tranches. Dressez sur un plat de service avec les pommes de terre autour et servez aussitôt avec la sauce à part.



Pensez à sortir votre viande en avance pour qu'elle soit à température ambiante quand vous la cuirez. Laissez toujours reposer votre viande une fois que vous l'avez cuite : couvrez-la d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-la reposer quelques minutes le temps que la chaleur et les sucs se répartissent uniformément et que la viande se détende. Pour découper votre rôti, ne disposez pas les tranches au fur et à mesure sur le plat de service sinon votre viande sera froide. Tranchez-les sur la planche à découper en les laissant bien serrées. Quand elles seront toutes découpées, glissez une spatule en dessous et placez-les telles quelles sur le plat de service.

