

Roti aux champignons

Ingrédients

- 2 tasses champignons blancs entiers
- 1/4 tasse oignons, émincés
- 1/4 tasse beurre
- 3 c. à soupe huile d'olive extra vierge
- 675g de rôti bardé – Sel de mer
- Poivre noir du moulin – 60 ml de vin rouge – 125 ml de bouillon bœuf
- 1 branche de thym frais – 1 feuille de laurier



Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Dans une poêle, faire dorer les champignons et les oignons au beurre, à feu moyen-vif.

Les déposer dans une lèchefrite.

Dans la poêle, faire chauffer l'huile, à feu moyen-vif, et faire saisir le rôti 1 minute de chaque côté. Assaisonner. Déposer le rôti dans la lèchefrite. Déglacer la poêle avec le vin et le bouillon. Verser ce liquide dans la lèchefrite. Ajouter le thym et la feuille de laurier. Faire cuire au four à découvert pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de coloration rosée. Arroser le rôti de son bouillon pendant la cuisson.

Accompagnements: pommes de terre grelots et haricots