

[Imprimer](#)

Rôti de boeuf sauce madère



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	15 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Rôti de boeuf sauce madère

- Pour la viande rôti :
- 800 g de boeuf
- 3 c. à soupe d'eau
- 3 c. à soupe de porto
- 30 g de beurre
- Pour la sauce :
- 40 g de beurre
- 50 g de carottes
- 1 oignon
- 2 échalote hachés
- 2 dl de madère
- jus de cuisson du rôti
- 1 bouquet garni

Préparation

pour Rôti de boeuf sauce madère

1 Faites dorer 1 rôti le boeuf de 800 g environ dans une casserole avec 30 g de beurre, assaisonnez, mouillez avec 3 c. à soupe d'eau et 3 c. à soupe de madère. Il doit cuire environ 15 minutes.

2 D'autre part, préparez la sauce: faites revenir dans 40 g de beurre les carottes coupées en petits dés, 1 oignon et 2 échalote hachés; salez, poivrez, mouillez de 2 dl de madère et du jus de cuisson du rôti.

3 Ajoutez 1 bouquet garni et laissez réduire de moitié, réservez.

4 Ajoutez la sauce au rôti et servez bien chaud.