

## Rosbif et Yorkshire pudding

 30 min + 12 h de macération + 30 min de levage + 45 min au four + 10 min de repos

Pour un plat à gratin  
d'env. 2½ litres, graissé

---

**1 c. s. de moutarde**  
**2 c. s. de vinaigre balsamique**  
**2 c. s. de vin rouge**  
**3 c. s. d'huile d'olive**  
**2 c. s. de sauce Worcestershire**  
**2 gousses d'ail**, pressées  
**1 c. s. de romarin**, ciselé  
**1 c. s. de thym**, ciselé  
**1 kg d'entrecôte d'une seule pièce**

---

**200 g de farine**  
**¾ de c. c. de sel**  
**3 dl de lait**  
**3 œufs frais**, battus  
**20 g de beurre**, fondu, refroidi  
**1 dl d'eau**

---

**1 c. c. de sel**  
**un peu de poivre**  
**1 c. s. de beurre à rôtir**

---

1. Mélanger la moutarde et tous les ingrédients, thym compris, en badigeonner la viande, laisser mariner env. 12 h à couvert au réfrigérateur. Sortir la viande du réfrigérateur, racler la marinade et la réserver.

**Temps en cuisine:** env. 30 min

2. Mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Verser le lait, lisser au fouet. Incorporer œufs, beurre et eau, laisser lever env. 30 min à couvert.
3. Éponger la viande, saler, poivrer. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saisir la viande sur toutes les faces env. 4 min, déposer sur la grille du four. Planter le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse.
4. Poser le plat sur la plaque du four, glisser tout en bas du four. Préchauffer le four à 180° C. Bien remuer la pâte, verser dans le plat. Glisser la grille du four avec la viande au milieu du four, au-dessus du plat. Badigeonner la viande avec un peu de marinade.

**Temps au four:** env. 45 min

5. **Cuisson au four:** env. 45 min en badigeonnant la viande une fois avec le reste de la marinade. La température à cœur doit atteindre env. 50° C. Retirer la viande, laisser reposer env. 10 min à couvert. Garder le Yorkshire pudding dans le four éteint. Couper le rosbif en tranches, dresser avec le Yorkshire pudding.

**Remarque:** le Yorkshire pudding imbibé du jus de viande retombe un peu après cuisson.

**Portion:** 793kcal, lip 38g, glu 42g, pro 69g

