



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Rôti de bœuf & purée de marron

Pour 4 personnes | Très facile

105 min | **7.21€** La portion (prix indicatif)



Pour le rôti, il faut compter 175 g de viande / adulte environ

Les ingrédients

- **1 pièce** de Rôti de boeuf
- **600 g** de Chataigne/marron
- **550 ml** de Lait entier
- **65 g** de Beurre doux
- **1 pincée** de Noix de muscade moulue
- **4 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Echalote
- **2 brin** de Thym frais ou en branche
- **1 brin** de Romarin frais
- **1 feuille** de Laurier en feuille frais ou séché

Étapes de préparation



Préparation : 45 min



Cuisson : 60 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1** Sortez le rôti du frigo au moins 1 heure avant de le cuire.

Les marrons frais

- 2** Rincez 600 g de marrons frais dans un bain d'eau froide. Jetez ceux qui flottent, ils sont pourris.
Si vous avez un couteau à tourner les légumes (les petits avec une pointe arrondie),

utilisez-le Sinon, prenez un petit couteau pointu ou à défaut des ciseaux de cuisine.

- 3 Placez la face plane d'un marron sur une planche ou un torchon. Avec la pointe d'un couteau, entaillez la face arrondie dans la longueur. Le but est de couper l'écorce tout le long de la face arrondie sans couper la chair.
- 4 Mettez les marrons dans une casserole et ajoutez de l'eau pour les submerger. Portez rapidement à ébullition et faites cuire 10 minutes. Égouttez-les. Remettez-les dans la casserole vide avec un couvercle. Séchez-les 1 minute en remuant la casserole.
- 5 Pendant que les marrons sont encore chauds, enlevez l'écorce en la pinçant de part et d'autre de l'entaille. Si la petite peau ne part pas, utilisez un couteau pour l'enlever.
- 6 Coupez les marrons épluchés en 2 en jetant ceux qui sont pourris (ou enlevez juste la partie pourrie). Mettez-les dans la casserole avec 550 ml de lait entier, 15 g de beurre, ½ càc de sel, du poivre blanc de préférence et 2 pincées de muscade en poudre. Portez à ébullition. Couvrez la casserole. Cuire en maintenant un petit frémissement pendant 40 minutes.

Le rôti de bœuf

- 7 Préchauffez le four à 240°C en chaleur traditionnelle.
- 8 Ramollissez 50 g de beurre au micro-onde ou dans de l'eau chaude pour qu'il soit pommade. Épluchez 2 gousses d'ail et hachez-les finement. Ajoutez-les dans le beurre pommade avec ½ càc de sel. Mélangez.
- 9 Si le rôti a une barde (une couche de lard) et une ficelle, enlevez-les. Pesez le rôti sans barde pour avoir une indication du temps de cuisson. Badigeonnez le rôti avec le beurre pommade. Mettez-le dans un plat allant au four avec 4 càs d'eau, 1 échalote coupée en morceaux, 2 gousses d'ail coupées en 2, du thym, laurier et romarin.
- 10 Lancez la cuisson du rôti quand la purée est quasiment cuite. Faites cuire 12 minutes par 500 g de viande. Exemple : un rôti de 1,2 kg cuira environ 28 minutes.

Finitions

- 11 Après 40 minutes, les marrons sont cuits. À l'aide d'un mixeur à bras ou un moulin à légumes manuel ou électrique (évitiez le blender, l'amidon contenu dans les marrons empêche de mixer la purée facilement avec un blender), mixez la purée directement dans la casserole. Si besoin, ajoutez un peu de lait si la purée est trop épaisse. Mettez de côté.
- 12 Sortez le rôti du four quand il est cuit à votre convenance.

Couvrez-le d'une feuille d'aluminium 5 minutes.

- 13 Si vous avez besoin de réchauffer la purée, n'hésitez pas à ajouter 1 ou 2 càs de lait pendant que vous mélangez la purée quelques minutes à feu moyen.
- 14 C'est prêt ! Servez le rôti tranché et la purée de marrons. Arrosez du jus de cuisson.