



Rôti de boeuf aux baies de genièvre

Préparation : Laver et sécher la viande. Piler finement les baies de genièvre, les grains de piment et de poivre. Ajouter le zeste d'orange, le sel et la moutarde et lier avec l'eau de vie et l'huile jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Enduire la viande avec cette pâte, la couvrir et la laisser mariner toute une nuit.

Le lendemain, retirer la pâte de la viande et placer le rôti sur le tournebroche. Bien fixer aux extrémités. Préchauffer le four à **180 °C**. Fixer le tournebroche dans le four. Griller pendant environ **75 minutes** pour obtenir une viande dorée. Glisser obligatoirement la lèchefrite sous la viande de manière à récupérer le jus de cuisson.

Délayer le reste de pâte avec le vin et en badigeonner la viande de temps en temps durant la cuisson.

Enlever le rôti de la broche et laisser reposer pendant **5 minutes**. Couper en tranches et arroser avec le jus de cuisson.

Rôti de boeuf aux baies de genièvre

Appareil Gaggenau : four avec tournebroche

Température : 180 °C

Position : gril + chaleur tournante

Temps de préparation : 75 minutes +

12 h de marinade

Ingrédients pour 7 à 8 personnes

Ingrédients :

1,2 kg de rôti de bœuf

10 baies de genièvre

5 graines de piment

12 grains de poivre noir

Le zeste d'une orange non traitée

Sel

3 cuillères à soupe de moutarde à l'estragon

4 cl d'eau de vie de baies de genièvre

4 cuillères à soupe d'huile

0,5 litres de vin blanc fruité