

ROSBIF FARCI AUX CANNEBERGES

Ingrédients :

8 portions

- 120 g (1 boîte) préparation pour farce assaisonnée
- 30 ml (2 c. à soupe) beurre ou margarine fondu
- 398 ml (14 oz) sauce aux canneberges entières
- 125 ml (1/2 tasse) zeste d'orange (zeste de 2 oranges)
- 1,5 kg (3 lb) rosbif de noix de ronde
- Sarriette moulue, au goût

Préparation

1. Mélanger la préparation pour farce avec le beurre fondu.
2. Ajouter la moitié de la sauce aux canneberges. Mélanger légèrement.
3. Faire une incision dans le rosbif, en coupant dans le sens de la longueur jusqu'à 1,5 cm (1/2 po) du bord afin de recevoir la farce.
4. Saupoudrer l'extérieur du rosbif de sarriette.
5. Farcir le rosbif et le ficeler de bout en bout.
6. Déposer le rosbif, gras dessus, sur la grille d'une rôtissoire contenant 1 cm (1/2 po) d'eau. Insérer le thermomètre à viande au centre de la farce. Rôtir à découvert, dans un four préchauffé à 260 degrés C (500 degrés F), 30 minutes.
7. À feu doux, faire chauffer le reste de la sauce aux canneberges et le zeste, en remuant. Badigeonner le rosbif de cette sauce.
8. Réduire la température du four à 140 degrés C (275 degrés F) et poursuivre la cuisson 75 minutes, ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 70 degrés C (160 degrés F) pour une cuisson à point.
9. Laisser reposer le rosbif quelques minutes avant de le tailler en tranches de 2,5 cm (1 po).

(recette provenant du site www.lebulletin.com)