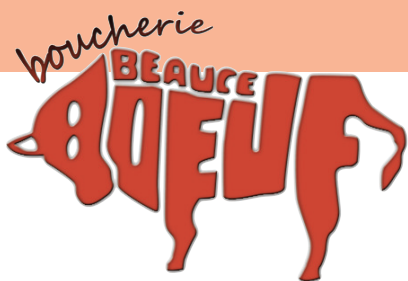


Les bonnes recettes



Rosette de boeuf

Ingrédients

- 2 rosettes de boeuf
- 1 cuillère a table de beurre
- 1 cuillère a table d'huile
- Sauce a roastbeef du chef ou sauce maison (au goût)

Préparation

1. Faire chauffer l'huile et le beurre
2. Saisir les rosettes de boeuf de chaque côté
3. Préparer la sauce à roastbeef
4. Ajouter la sauce sur les rosettes
5. Couvrir et mettre au four à 325° F 20 minutes

toutes ces recettes et encore plus sur
www.beuceboeuf.com