

Rôti de bœuf aux olives, brik et brochettes de courgettes

Proposé par Elle à table



Rôti de bœuf aux olives, brik et brochettes de courgettes - © Jérôme Bilic

6 PERSONNES

FACILE

20 MIN.

+ 30 min. de cuisson

BON MARCHÉ



(33) (VOTES)

INGRÉDIENTS

1 rôti de **boeuf** très tendre sans barde
(filet de rumsteak)

1 paquet de feuilles de brik

300 g d'**olives** noires et vertes
dénoyautées

1 bouquet de **basilic**

100 g de **pain** aux céréales dur

6 petites **courgettes**

4 cuillère(s) à soupe de **purée** de **tomates**
confites

3 **oignons** nouveaux

6 tiges de **romarin**

fleur de sel et poivre du moulin

huile d'**olive**

ficelle de cuisine

PRÉPARATION DE LA RECETTE "RÔTI DE BŒUF AUX OLIVES, BRIK ET BROCHETTES DE COURGETTES"

1. Hachez les olives avec les feuilles de basilic et le pain, ajoutez la purée de tomates confites, poivrez et entourez le rôti de ce hachis.

2. Etalez 8 feuilles de brik sur le plan de travail en les faisant se chevaucher. Posez le rôti sur le bord devant vous, commencez à l'emballer dans les feuilles, rabattez les côtés par-dessus, puis terminez pour former un rouleau.

3. Ficelez-le par sécurité en serrant modérément. Recouvrez-le entièrement d'huile d'olive, salez à la fleur de sel, poivrez en massant avec les mains pour bien faire pénétrer et posez-le sur la plaque du four.

4. Lavez les courgettes (retirez les extrémités) et coupez-les en très fines rondelles. Coupez les oignons de la même façon. Intercalez courgettes et oignons et enfitez-les sur les tiges de romarin ou autres brindilles résistantes.

5. Mettez-les à côté du rôti, arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez.

- 6.** Faites cuire l'ensemble 30 mn pour une viande saignante. Laissez reposer 10 mn à l'entrée du four avant de découper en fines tranches.

L'ASTUCE



Astuce ! Utilisez une mandoline pour couper les courgettes en fines rondelles. Les courgettes en cette saison sont tendres et gorgées d'eau, elles cuiront donc gentiment à côté du rôti. Parsemez-les de thym citron si vous en avez.

Mon carnet de recettes

RECHERCHER UNE RECETTE

Saisissez le nom d'un plat ou d'un ingrédient

