

Rôti de bœuf simple

Mode : **ROAST (RÔTIR)**

Temp : **180°C**

Durée : **0h45**

"Un rôti de bœuf de 600 g simplement préparé avec beurre et ail, cuit en mode four à 180°C au Ninja Woodfire avec sonde réglée à 48°C à cœur pour une cuisson bleu tendre et juteuse, parfait pour un repas familial facile et maîtrisé."



Ingrédients

1 Rôti de bœuf

15 g Beurre

2 gousse Ail

sel

poivre

Préparation

#1 Avant de commencer la cuisson, il est important de sortir le rôti de bœuf du réfrigérateur environ 30 à 45 minutes à l'avance afin qu'il revienne progressivement à température ambiante, ce qui permet une cuisson plus homogène et évite un choc thermique qui pourrait contracter les fibres de la viande et la rendre moins tendre

#2 Déposez le rôti de bœuf sur une planche puis réalisez une ou deux petites incisions pour y insérer les morceaux d'ail afin qu'ils diffusent leur parfum au cœur de la viande pendant la cuisson, ajoutez ensuite un peu de beurre sur le dessus pour apporter du moelleux et favoriser une légère coloration, puis assaisonnez généreusement avec du sel et du poivre afin de relever naturellement les saveurs du bœuf

#3 Allumez votre Ninja Woodfire en sélectionnant le mode four à 180°C et laissez l'appareil préchauffer complètement afin d'obtenir une chaleur stable et régulière, ce qui garantit une cuisson maîtrisée dès que la viande sera placée à l'intérieur

#4 Insérez la sonde de cuisson au centre du rôti en veillant à ce qu'elle soit bien positionnée au cœur de la viande pour une mesure précise de la température, placez ensuite le rôti dans le Ninja Woodfire et lancez la cuisson en programmant une température à cœur de 48°C pour obtenir une cuisson bleu, puis laissez cuire tranquillement jusqu'à ce que la sonde atteigne la température souhaitée

#5 Une fois les 48°C atteints, retirez délicatement le rôti et déposez le sur une planche avant de le couvrir légèrement avec une feuille d'aluminium sans le serrer afin de laisser circuler un peu d'air, puis laissez reposer la viande pendant environ dix minutes pour permettre aux jus de se répartir uniformément à l'intérieur et garantir une texture tendre et juteuse à la découpe

Pour consulter les différentes températures de cuisson selon le niveau souhaité, vous pouvez consulter nos outils disponibles ici : [a titre: Températures à Cœur][Recette générée par Daisy & Chou - <https://daisychou.fr/>](https://daisychou.fr/outils/memos[/a]</p></div><div data-bbox=)