

Préparation pour enrober le roastbeef

2 à 3 c. à table de beurre

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de Sucre

1 c. à table de Farine

1 c. à thé de Moutarde sèche

Mélanger la préparation et étendre sur la pièce de viande.

Cuire 325°F à découvert sans liquide. Placer le gras vers le haut.

20 min / lb pour un rôti saignant

25 min/lb pour un rôti à point

30-35 min /lb pour un rôti bien cuit

Sortir du four et laisser reposer recouvert d'un papier d'aluminium.