



Plats d'accompagnement

## **Rosbif en croûte de sel**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

200 grammes blancs d'œufs (battus)  
4 gousses d'ail (hachées finement)  
2 kilogrammes de sel de mer  
1 kilogramme de filet de boeuf  
4 brins de romarin  
4 brins thym  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Salez et poivrez la viande. Rôtissez bien la viande de tous les côtés sur le barbecue.

Incorporez les blancs d'oeuf au sel. Prenez un plat résistant au four et couvrez-en le fond avec une épaisse couche de sel. Répartissez dessus la moitié de l'ail, du thym et du romarin puis déposez la viande dessus. Répandez sur la viande le reste des épices et de l'ail puis couvrez avec le reste de sel. Tassez bien.

Mettez le plat sur le barbecue et faites cuire 50 minutes avec le couvercle fermé. Laissez ensuite reposer 10 minutes puis cassez la croûte et coupez la viande en tranches.

**Conseil:** Combinez avec notre [salade de penne à la crème](#).

### **Ustensiles de cuisine**

Barbecue



