

Rôti de boeuf au pesto de roquette

Ingrédients pour 4 personnes :

1 rôti de bœuf de 800 g
50 g de parmesan râpé
4 cs d'huile d'olive
Sel, poivre

Quelques feuilles de roquette
4 gousses d'ail
Quelques pignons de pin



Préparation :

Préchauffer votre four à 200°C.

Mixer ensemble la roquette, 2 gousses d'ail, le parmesan, les pignons et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte verte.

Dresser le rôti dans un plat allant au four, piquer le d'ail, le badigeonner de pesto. J'ai mis mes tomates provençales autour du rôti, comme ça, tout a cuit ensemble.

Salez, poivrez et enfourner le rôti 25 mn à 180°C.

Lorsque le rôti est cuit, l'égoutter sur une planche puis laissez le reposer 5 mn avant de le découper.