

RUMSTECK MOUTARDE ET POIVRE



DÉCOUVREZ LA RECETTE

Le **rôti de rumsteck** est une recette facile à préparer que ce soit pour le repas du week-end ou pour un repas de fête. Le **rumsteck à la moutarde** et au poivre s'accompagne aussi bien de légumes cuisinés que de simples frites ou pommes sautées.

RUMSTECK MOUTARDE ET POIVRE : LES INGRÉDIENTS

3 cuillères à soupe de moutarde 2 cuillères à soupe d'huile 1 échalote Sel Poivre de moulin

RUMSTECK MOUTARDE ET POIVRE : LA PRÉPARATION

Faire préchauffer le four à 250 °C. Eplucher l'échalote et la hacher. Mouliner l'équivalent de 2 cuillères à café de poivre. Mélanger ensemble l'échalote, la moutarde, le poivre et l'huile. Tartiner le rôti de rumsteck avec le mélange à la moutarde. Enfourner le rôti à four chaud et compter 12 minutes par livres.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr