



**SAINT-HERVE
GRAND-VABRE®**

Rôti de bœuf au vinaigre de Saint-Hervé®

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1 heure

Nombre de personnes : environ 6 personnes

Ingrédients :

- 1 rôti de bœuf (environ 1kg)
- Vinaigre de Saint Hervé®
- Échalotes
- Champignons de Paris
- Miel toutes fleurs

Préparation :

- Faire cuire votre rôti de bœuf (20 à 25 minutes pour 1 kg)
- Pendant ce temps confectionner votre sauce :
 - o Tombé d'échalotes dans du beurre noisette
 - o Ajouter les champignons de Paris émincés
 - o Laisser cuire 10 minutes à feux doux
 - o Déglacer avec 5cl de Vinaigre Saint-Hervé®
 - o Ajouter une demi cuillère à café de miel toutes fleurs
 - o Laisser réduire, mettre dans un ramequin et servir le tout !

**SAINT-HERVE
GRAND-VABRE®**

Avec l'aimable participation du chef Marie Manharic du restaurant chez Marie à Grand-Vabre.