

## ROSBIF EN COCOTTE, POMMES ET FIGUES

Pour 4 personnes

Pour la cuisson:

- 1 kg de Rosbif
- 500 g d'échalotes
- 1 Oignon émincé
- 1 cuil. à soupe de miel
- 25 cl de vin blanc sec
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Quelques Feuilles de laurier
- Quelques branches de romarin
- Sel / Poivre

Pour le dressage en sandwich ou dans une assiette :

- 4-5 petites pommes détaillées en demi-quartiers
- 6-7 figues détaillées en deux



Pelez les échalotes, mettez-les dans la cocotte maho nabé, ajoutez le miel, salez et poivrez. Versez le vin blanc. Faites confire à couvert 30 min. A la fin de la cuisson, retirez le couvercle conserver le jus et les échalotes. Dans la cocotte, faites chauffer l'huile sur feu vif et faites dorer le rôti sur toutes ses faces. Retirez-le et réservez. Ajoutez l'oignon émincé le laurier dans le jus de cuisson de la viande et ajoutez le jus de cuisson des échalotes confites. Remettez sur le feu, posez la viande sur les oignons, versez 2 cuil à soupe d'eau bouillante, les branches de romarin, couvrez et laissez mijoter sur feu doux 15 min.

Eteignez le feu et laissez la viande reposer 10 min dans la cocotte avant de la découper en tranches. Salez, poivrez.

Servez avec les échalotes confites, les morceaux de pommes et faites un trait au pinceau dans l'assiette du fond de jus de cuisson de la viande et servez aussitôt la viande tranchée, les échalotes confites, les pommes et les figues.