Rôti de boeuf extra crisp cookeo



Rôti de boeuf extra crisp cookeo

Ingrédients

1 rôti de bœuf

Sel

Poivre

1 ou 2 gousses d’ail

1 cuillère à soupe d’huile

Un peu d’eau

Préparation

Epluchez les gousses d’ail .

Piquez le rôti avec l’ail.

Badigeonnez le rôti avec un peu d’huile

Cuisson

Programmez 10 mn à 200°

Au bout de 10 mn retournez votre rôti et reprogrammez 10 mn .

En fonction de votre demande en cuisson (saignant à point, bien cuit, rajoutez du temps de cuisson)

Suivez ce lien pour les temps de cuisson des rôtis de bœuf au four https://www.tempsdecuisson.net/les-viandes/roti-de-boeuf/cuisson-au-four