Roti de bœuf brioché

**Aujourd'hui je vous donne une recette qui date du moyen âge. Je ne la connaissais pas du tout mais je la trouve vraiment très originale et c'est un plat qui pourrait tout à fait convenir à un repas de fête. Je l'ai accompagné de pommes de terre au four et d'une sauce à l'échalote qui se marie très bien avec la viande de boeuf.  
  
Rôti de boeuf en brioche.   
  
Ingrédients pour 6 personnes environ.  
  
- 1kg de rôti de boeuf  
- 150 à 200 gr de pâte à brioche (votre recette favorite ou de la pâte achetée toute prête)  
- 3 grandes crêpes salées ou neutres  
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure  
  
Préparer la pâte à brioche si vous la faites vous même.  
Préparer la pâte à crêpe et les faire cuire dans une grande poële (vous pouvez les faire la veille).  
  
Saisir la viande sur toutes les faces à feu vif de façon à ce qu'elle soit bien colorée.  
Poursuivre la cuisson encore un moment, à la poële ou au four selon vos habitudes (je ne savai pas qu'on pouvai faire cuire un rôti à la poële, j'ai donc testé pour la première fois et sans regret!). La viande ne doit pas être cuite totalement, sa cuisson se terminera au four par la suite.  
Laisser reposer la viande pendant au moins 30 minutes.  
  
Abaisser la pâte à brioche. Elle ne doit pas être trop épaisse, 1 centimè tre maximum.  
Emballer le rôti dans les crêpes puis poser le paquet sur la pâte à brioche.  
Replier les extrémités d'abord puis les bords, c'est-à-dire plier déjà la pâte à brioche sur les bords les plus courts du rôti puis plier les bords les longs. Et enfin retourner l'ensemble de façon à ce que le pliage soit en dessous.  
Dorer la pâte et si vous le souhaitez décorez la avec les chutes de pâte à brioche si vous en avez.  
Laisser reposer encore 15 minutes et enfourner à 180° pendant 30 minutes. La brioche doit être bien dorée.  
  
A la découpe, vous devez constater que le rôti est encore rosé voire saignant ce qui signifie que votre pâte à brioche avait la bonne épaisseur.  
  
Ça peut paraître bizarre de mettre des crêpes dans cette recette : elles servent à boire le jus de la viande. De cette façon la brioche n'est pas humide et cuit correctement.**

**Pommes de terre surprise.  
  
Ingrédients pour 6 personnes.  
  
- 6 pommes de terre bintje (ou autre allant au four)  
- 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche  
- 15gr de beurre (ou plus selon vos goûts)  
- persil, ciboulette,coriandre  
- sel, poivre  
- muscade (facultatif)  
  
  
Nettoyer les pommes de terre, les piquer pour qu'elles n'éclatent pas à la cuisson, et les emballer individuellement dans du papier aluminium. Les faire cuire au minimum 40 minutes à 200°. Si les pommes de terre sont grosses adapter le temps de cuisson. Pour** [**vérifier**](http://maptitecuisine.over-blog.net/article-24647311.html) **la cuisson, il suffit de les piquer.  
Déballer toutes les pommes de terre de leur papier, les poser sur une plaque ou une grille, et les passer à nouveau au four juste le temps de sécher un peu la peau. Attention à ne pas les laisser trop longtemps sinon la peau sera trop sèche et pas agréable à manger.  
Une fois la cuisson** [**terminée**](http://maptitecuisine.over-blog.net/article-24647311.html) **et les  pommes de terre un peu refroidies, couper les en deux.  
Prélever délicatement la chair des pommes de terre avec une petite cuillère. Faire attention de ne pas abimer la peau, pour cela vous pouvez laisser un peu de chair dans la pomme de terre.  
Ecraser la chair à la fourchette, ajouter le beurre et la crème. Bien mélanger. Ajouter enfin les herbes fraîches à votre convenance, saler, poivrer et ajouter une pointe de muscade.  
Garnir le creux de chaque demi pomme de terre avec ce mélange et placer au four à 200° pour les réchauffer et colorer légèrement le dessus.  
  
Pour cette recette, vous pouvez la travailler comme vous le souhaitez. Vous pouvez y mettre du jambon, du fromage, des champignons... à vous d'innover...  
  
  
Sauce à l'échalote.  
  
Ingrédients.  
  
- 4 échalotes  
- 15cl de vin blanc  
- 25 cl de fond de veau lié  
- 50gr de beurre  
- poivre en grains ou moulu  
  
Si vous avez gardé la poële de cuisson du rôti de boeuf, faire la sauce dans celle-ci avec les sucs de la viande. Dans ce cas inutile de rajouter de matière grasse.  
  
Emincer les échalotes finement et les faire revenir dans un peu de beurre.  
Quand elles sont bien dorées, déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire de moitié.  
Verser ensuite le fond de veau et laisser encore réduire d'1/3.  
Hors du feu, mettre le beurre et laisser fondre en remuant doucement.  
La servir bien chaude.  
  
Cette sauce peut se proposer avec tout type de cuisson des pommes de terre ( sautées, au four, à l'ancienne...).  
Elle se sert également très bien avec la viande de boeuf (tournedos, filet de boeuf, ...)**