



Rôti de bœuf aux châtaignes

14/11/2017 à 09h43

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1h30

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 rôti de boeuf d'1 kg
- 200 g de châtaignes en bocal
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons
- Beurre
- Sel & poivre

Préparation :

- Dans une cocotte, faites dorer la viande de bœuf avec un filet d'huile et une noisette de beurre, ainsi que les 2 oignons émincés ;
- Assaisonnez, couvrez la cocotte et laissez mijoter 90 minutes ;
- Retournez la viande de temps à autres ;
- Ajoutez les châtaignes 30 min avant la fin de cuisson, avec un peu d'eau ;
- Couvrez ;
- Servez bien chaud avec le jus de viande.