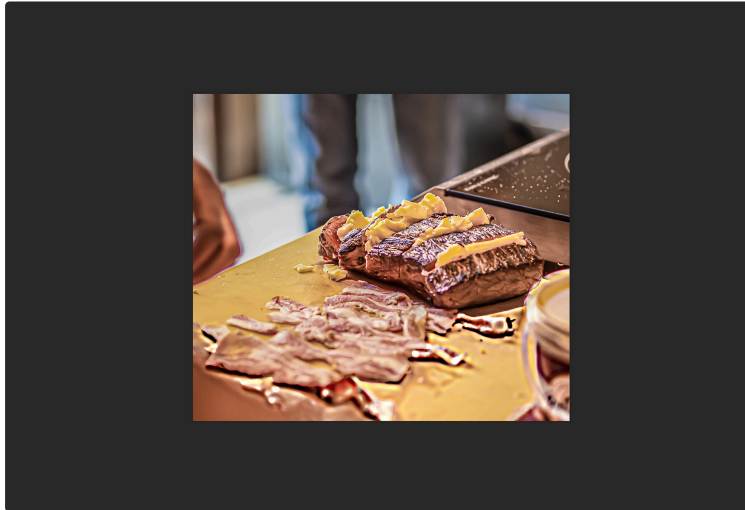


Démonstration culinaire à Bouzon-Gellenave avec William Bertin

Le chef du « Betty Beef » de Mascaras prépare un rôti de bœuf Orloff



Démonstration culinaire à Bouzon-Gellenave avec William Bertin

Samedi 26 mars 2022, les festivités Vignoble en fête de Plaimont Producteurs battent leur plein. À Bouzon-Gellenave, au château Saint-Gô, William Bertin, le chef du Betty Beef (à Mascaras) montre au public comment concocter un rôti de bœuf Orloff. Et il en distribue des tranches au public, qui se régale avec ce mets de roi et un verre de Saint Mont.

Voici le texte de sa recette pour 8 personnes.

Recette du rôti Orloff

Préchauffer le four à 180°. Sortir la pièce de viande (au moins 1,5 kg) du réfrigérateur au moins 20 min avant d'opérer. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte, assaisonner la viande uniquement avec du sel et faire dorer la viande sur toutes ses faces.

Quand c'est doré des quatre côtés, ajouter 70 g de beurre, du thym, du romarin, de l'ail et du laurier. Nourrir le rôti à feu doux à la cuillère avec le beurre parfumé par les aromates, pendant au minimum 5 min en retournant régulièrement la pièce de viande.

Sortir la viande de la cocotte et faire plusieurs entailles en travers et y insérer des tranches de fromage au choix, mais goûteux et consistant, pour qu'il reste ferme dans le four.

Ensuite, envelopper le rôti de bacon ou de ventrèche de porc pour que le gras du fromage continue à nourrir la viande de l'intérieur et la ventrèche depuis l'extérieur, lors de la dernière étape de cuisson.

Ficeler le rôti, saler et poivrer puis le mettre au four : 5 min (bleu), 9 minutes (saignant), 18 min (à point), 30 min (bien cuit). Laisser reposer la viande autant de temps qu'elle a cuit. C'est prêt !



William Bertin prend une belle pièce de bœuf



Il fait dorer la viande sur toutes ses faces



Le feu est nourri 5 mn à la cuillère avec du beurre



Des aromates sont incorporées au beurre



La viande est entaillée



Du fromage est inséré dans les entailles



Le rôti est enveloppé de ventrèche



Le rôti est prêt à être mis au four



C'est prêt : William Bertin distribue des tranches du rôti



Le chef William Bertin explique la recette