



## Rosettes de boeuf aux pommes et fromage à raclette

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

**4 (8 rosettes)**

TEMPS DE PRÉPARATION

**25 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**4 minutes**

---

### Information nutritionnelle

Par portion (2 rosettes): calories 501; protéines 45 g; M.G. 32 g; glucides 12 g; fibres 4 g; fer 4 mg; calcium 146 mg; sodium 826 mg

---

### Ingrédients

- 450 g (1 lb) de tranches de bifteck sandwich de cuisse
- 10 tranches de capicollo
- 1 paquet de tranches de fromage à Raclette Suisse au paprika Emmi de 200 g
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bébés épinards

### Pour la garniture:

- 125 ml (1/2 tasse) de poivrons rouges rôtis coupés en dés
- 80 ml (1/3 de tasse) de tomates séchées coupées en dés
- 60 ml (1/4 de tasse) de noix de pin
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym haché
- 1 pomme Cortland ou Gala coupée en dés
- sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

### Préparation

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 2 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la garniture.
- 3 Déposer les tranches de bifteck sur une feuille de papier parchemin en les superposant légèrement afin de former un rectangle de 25 cm x 20 cm (10 po x 8 po).
- 4 Répartir le capicollo, le fromage à raclette et les bébés épinards sur les tranches. Couvrir avec la garniture.

repartir le caprino, le fromage à raclette et les petits épinards sur les tranches. Servir avec la garniture.

- 5 Rouler la viande en serrant au fur et à mesure à l'aide du papier parchemin de manière à obtenir un rouleau.
  - 6 Nouer des ficelles tous les 2 cm (3/4 de po) autour de la viande.
  - 7 Trancher le boeuf entre les ficelles afin de former huit morceaux.
  - 8 Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer les rosettes de boeuf. Fermer le couvercle et cuire de 2 à 3 minutes de chaque côté.
- 

## Idée pour accompagner



### Chutney aux oignons et pommes

Couper en dés 2 petits oignons rouges et 2 pommes Délicieuse jaune. Dans une casserole, mélanger les oignons rouges avec les pommes, 2,5 ml (1/2 c. à thé) de grains de moutarde, 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché, 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir italien broyé ou de poivre du moulin, 60 ml (1/4 de tasse) de cassonade, 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre, 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive, 30 ml (2 c. à soupe) de miel, 1 clou de girofle, 80 ml (1/2 de tasse) de raisins secs Sultana et 80 ml (1/2 de tasse) d'eau. Saler. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux 15 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à l'obtention d'une texture de compote.