

Rôti de boeuf

Mélanger environ ½ tasse de beurre avec environ 2 c.soupe de moutarde sèche et environ 2 c.soupe de farine.

Badigeonner la pièce de viande

Partir le four à 450F.

Faire saisir la pièce de viande environ 10 à 15 min.

Ajouter l'eau.

Mettre au four à 350F.

Cuire 2 à 3 heures.