

Roast beef

oignon - céleri - carottes

Mettre légumes autour de la viande dans le plat. $400^{\circ} \approx 15 \text{ min.}$
TOURNER viande à 10 minutes

Sortir le plat; enlever viande et la corde.

Mettre le gras dans le plat et beaucoup d'eau. Remettre au four et amener à ébullition.

Enlever le gras et les légumes pour garder seulement le liquide.

Mettre le plat sur feu moyen.

- 2c. à soupe de beurre et farine

- base Roastbeef et Bouvril

Ajouter eau bouillante au besoin

Épaissir la sauce au besoin

