

Boeuf Guérandais

150 g de Rumsteak par personne (c'est pas tant que ça)
sel de Guérande
huile d'olive
herbes de Provence



rouler le rôti (non bardé)
dans de l'huile d'olive



rouler la viande
dans des herbes de Provence



mettre du sel dans une boîte hermétique
poser le rôti
et le recouvrir entièrement avec le sel

mettre à "cuire" 3 jours au frigo



découper la viande en tranches fines
au dernier moment