



Facile



6 personnes



20 min de préparation



20-30 min de cuisson

Rôti de biche forestier



Suggestions:

Saumur rouge

Pinot Noir

Ingrédients

1 rôti de biche de 1kg
100 de beurre
500g de champignons de Paris
1 cuillère à soupe de crème fraîche
1 cuillère à café de farine

Pour la marinade:

3 oignons hachés
2 gousses d'ail hachées
4 carottes en petits dés
Quelques brins de persil hachés
Girofle, thym et laurier
1/2 bouteille de vin blanc sec
1 verre à vin de vinaigre
2 verres d'huile

Préparation

- 1 Faites mariner le rôti pendant 24 heures au frais dans les ingrédients de la marinade.
- 2 Sortir le rôti de la marinade, l'égoutter et le beurrer.
- 3 Placez-le dans un plat à four. Ajoutez un verre de marinade.
- 4 Faites chauffer le four à 240°C (thermostat 8). Enfourez le rôti et laissez-le cuire entre 20 minutes (cuisson saignante) et 30 minutes (cuisson à point). En fin de cuisson, salez, poivrez et réservez au chaud.
- 5 Faites mijoter les champignons de Paris pendant 10 minutes dans 60g de beurre.
- 6 Amenez à ébullition le reste de la marinade et faites-la réduire à feu vif. Ajoutez le jus de cuisson de la viande dégraissé. Ajoutez la cuillère à soupe de crème fraîche mélangée à la cuillère à café de farine.
- 7 Fouettez et laissez cuire doucement pendant 5 minutes en mélangeant sans arrêt.
- 8 Vérifiez l'assaisonnement, découpez le rôti et servir avec la sauce.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



En fin de cuisson, laissez la viande de reposer avec un papier d'aluminium afin de garder tout le jus à l'intérieur de la viande, elle sera plus tendre et plus savoureuse.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise