

RECETTES DE CUISINE INTERACTIVE

Rôti de cuissot de biche

Rôti de cuissot de biche
pour 8 personnes

Temps de marinade: 24 heures
Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 1h15

Ingrédients:

- 1 rôti de cuissot de biche (environ 2kg)
- 15 lardons gras
- 1 pot de crème fraîche
- 1 citron
- 1 cube de viandox
- sel
- poivre

Ingrédients pour la marinade:

- 1 litre de vinaigre de vin
- 1 litre de vin blanc
- 2 litres d'eau
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 bouquet garni avec thym
- 15 grains de poivre
- sel

Préparation de la marinade à l'avance, elle doit être froide:

Mettez dans une casserole un litre de vinaigre de vin, un litre de vin blanc et 2 litres d'eau. Ajoutez le bouquet garni, le sel, les grains de poivre, les carottes et les oignons coupés en lamelles.

Laissez cuire 15 minutes à feu moyen.

Laisser refroidir la marinade avant d'y plonger le rôti pendant 24 heures.

Préparation de la cuisson

Sortez le rôti. Epongez-le et piquez-le de lardons gras.

Mettez-le au four avec du beurre. Salez et poivrez. Faites cuir à four chaud (th. 9) en arrosant souvent pendant 1 heure.

Préparez la sauce lorsque le rôti est cuit.

Pour cela, jetez quelques gouttes d'eau froide dans le jus de cuisson. Enlevez la graisse qui surnage et versez dans un bol le jus de cuisson.

Ajoutez un petit cube de Viandox et 4 cuillérées de crème fraîche.

Posez le bol au bain-marie

Tournez la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe, salez, poivrez, ajoutez le jus de citron.

Servez le roti de biche sur un plat chaud, la sauce à part.