

RÔTI DE CHEVREUIL MARINÉ

Septembre 2006 (Actualisé en septembre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 rôti de chevreuil ficelé (1 Kg)
- ★ 50 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 2 oignons paille
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 1 carotte
- ★ 8 pêches de vigne
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 1 branche de thym
- ★ 6 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 1 demi-cuillère à café de baies roses
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Plat à four, Casserole, Chinois

Préparation : 10 mn

Marinade : 4h00

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : Non évalué



Recette :

Éplucher carotte, oignons et gousses d'ail. Couper la carotte et les oignons en rondelles, écraser les gousses d'ail. Dans un plat à four, verser le vin blanc, 4 cuillères à soupe d'huile, carotte, oignon, ail, laurier, branche de thym, baies roses. Saler et poivrer et bien mélanger. Déposer le rôti dans cette marinade et laisser macérer 4 heures en le retournant et l'arrosant souvent de marinade.

Préchauffer le four à 240°C (Thermostat 8) durant 15 minutes. Égoutter la viande et récupérer la marinade dans une casserole. Essuyer le rôti avec du papier absorbant, l'huiler avec l'huile restante et le replacer dans le plat à four. Saler, poivrer, parsemer de thym de Provence et cuire à four chaud durant 40 minutes. Peler les pêches de vigne, les couper en deux et éliminer les noyaux. Faire réduire la marinade de moitié à feu moyen, la passer au chinois et la verser dans le plat de cuisson 10 minutes avant la fin de celle-ci, ajouter les demi pêches. Présenter le rôti coupé en tranches, entouré des oreillons de pêches. Servir la sauce à part. Accompagner de pommes dauphines.

 Si l'on ne trouve pas des pêches de vigne ou que ce n'est pas la saison (très courte), utiliser des oreillons de pêches au sirop bien égouttés.

Boisson :

Un Saint-Emilion servi à 18°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.