

Rôti du dimanche d'Arenenberg

Pour 4 personnes

env. 1,2 kg, rôti de bœuf, év. entrelardé, déposer dans un récipient pas trop grand



Marinade

1	onion	Hacher finement
2	gousses d'ail	Couper en quatre
1	feuille de laurier	
2	clous de girofle	
6	baies de genièvre	
un peu de	poireau	Tailler en fines lamelles.
un peu de	carottes	Tailler en brunoise.
		Ajouter le tout à la viande.
1 à 2 litres	cidre de pomme	Verser dans le plat de façon à recouvrir la viande. Laisser mariner à couvert dans un endroit frais entre 5 (au minimum) et 14 jours (au maximum). Retourner 1 ou 2 fois le rôti.

Préparation

100 g	lardons sel, poivre, paprika	Sortir le rôti de la marinade et l'éponger avec du papier absorbant. Porter la marinade et tous ses ingrédients à ébullition, filtrer et réserver. Faire revenir, retirer du feu et réserver. Assaisonner le rôti et le saisir à feu vif dans une poêle puis le retirer du feu.
	farine	Roussir, déglacer avec la marinade, porter à ébullition et ajouter le rôti. Mijoter à petit feu pendant environ 2 heures.
100 g	raisins secs (à volonté)	Ajouter 20 minutes avant la fin de la cuisson.
50 à 100 g	petits oignons au vinaigre	Laisser reposer le rôti 10 à 15 minutes avant de le couper en tranches. Rectifier l'assaisonnement de la sauce.

Conseil :

Servir par exemple avec de la polenta aux oignons nouveaux.



Banque de recettes
Inforama, secteur de
l'économie familiale

www.inforama.ch

À propos du cours :

**Cuisiner le bœuf from
nose to tail délicieux
plats quotidiens préparés
avec divers morceaux
de bœuf**

En utilisant différents procédés allant de la cuisson basse température à l'étuvage, nous préparons lors de cette soirée un buffet offrant un grand choix de plats de viande.

Ragoût mijoté, rôti d'épaule juteux, queue de bœuf, entrecôte parfaite, pièces du boucher et émincé reflètent la diversité merveilleuse du bœuf!

Vous êtes toutes et tous invités à cet événement convivial, quelles que soient vos connaissances culinaires!

Jedi 3 mai 2018,
de 19 h à 22 h
École de cuisine INFORAMA
Waldhof, Langenthal

Formatrice :
Ursula Brönnimann
Inscription :
www.inforama.ch

À vos fourneaux!