



La recette de Jean-Claude Lejeune
chef du « Carré d'As »

Pièce de bœuf rôtie façon chevreuil

Pour 4 personnes

1 rôti de 1 kg bardé dans la tranche à jus,

Marinade : 1 litre de vin rouge, 4 gousses d'ail,
un gros oignon, 100 g de céleris, 150 g de carottes,

1 branche de thym, 1 feuille de laurier,

10 baies de genièvre, 2 clous de girofle,

5 feuilles de sauge,

Sauce : 2 cuillères à soupe de gelée de groseilles,

5 cl de vinaigre de vin, du poivre concassé,

1/2 litre de fond brun*, 10 cl d'huile,

1 pincée de sucre.

La veille, préparez une marinade cuite avec les ingrédients cités.

Suez* les légumes grossièrement émincés, versez la moitié de l'huile, ajoutez l'ail écrasé, les épices, le vin et le sucre. Laissez mijoter une dizaine de minutes.

Une fois la marinade refroidie, plongez le rôti et laissez mariner 24 heures au réfrigérateur.

Le jour même, faites saisir le rôti, bien égoutté et épongé, puis faites-le cuire au four chaud 220°, 30 minutes environ.

Tenez-le bien rosé. Réservez.

Dans une casserole, faites une « gastrique » avec la gelée de groseilles, le poivre concassé et le vinaigre de vin.

Versez dessus, à travers le tamis, la marinade et le fond brun. Laissez réduire une nouvelle fois de moitié et passez au tamis. Réservez.

Présentation : versez la sauce au fond du plat.

Posez le rôti en fines tranches.

* voir glossaire

