

## ROSBIF facon chevreuil

### Nombre de personnes :

6

### Temps de cuisson :

10 mn + 10 mn par livre

### Ingrédients

- 1 Rosbif - Poitrine fumée
- Gelée de Groseille - 1 gros oignon
- 3 à 4 clous de girofle
- 75 cl litre de vin rouge - 1 carotte
- Thym - Laurier - Poivre en grains - sel
- Grasiise animale : beurre ou autre

### Etapes de la recette

**2 à 3 jours avant votre repas**, versez le vin rouge dans un grand plat creux qui servira pour la marinade. Epluchez l'oignon et piquez le avec les clous de girofle, coupez en rondelles la carotte épluchée. Mettez le tout dans le vin. Ajoutez l'huile, le thym, quelques feuilles de laurier plus 12 grains de poivre, du sel et placez le rosbif dedans. Couvrez et mettez au frais (retournez de temps en temps le rosbif).

**Le jour du repas**, égouttez la viande sur du sopalin et laissez-la en attente.

Dans une cocotte sur feu vif, mettez de l'huile d'olive et y faire revenir l'oignon émincé et la poitrine fumée coupée en morceaux. Ajoutez 3 cuillerées de farine. Remuez. Versez peu à peu la marinade jusqu'à ce que la sauce s'épaississe, aussitôt réduisez le feu.

A part dans une poêle faites revenir dans de l'huile d'olive bien chaude le rosbif. Au bout de 10 minutes, remettez le rosbif dans la cocotte avec la sauce et laissez mijoter selon le poids du morceau (environ 10 minutes par livre) cocotte couverte.

Avant de servir, délayez dans la sauce 2 à 3 cuillerées de gelée de groseille.

Pour servir, présentez la viande découpée en tranches dans un plat chaud et vers dessus la sauce que vous aurez passée au chinois.

### Le conseil de votre boucher

Pour servir, présentez la viande découpée en tranches dans un plat chaud et versez dessus la sauce que vous aurez passée au chinois. En garniture vous pouvez opter pour des pommes au four entières.

Partager sur

FACEBOOK