

Rôti de bœuf mariné au cidre

Pour 4 personnes

Marinade :

1 carotte
1 petit poireau
7,5 dl de cidre
2 échalotes piquées d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle
1 gousse d'ail

Peler la carotte et la couper en petits morceaux. Tailler le poireau en rondelles. Mettre le tout dans un récipient avec les ingrédients restants.

Plonger la viande dans la marinade et la laisser mariner à couvert durant 5 jours au réfrigérateur.

Sortir la viande de la marinade et la laisser égoutter avant de l'éponger à l'aide de papier de ménage absorbant.

Passer la marinade dans une casserole et réserver les légumes. La porter à ébullition. Enlever la mousse qui se forme en surface à l'aide d'une écumoire. Réserver 5 dl de marinade.

1 kg de bœuf à braiser
sel, poivre
beurre à rôtir
2 os à sauce

Dans une cocotte, saisir la viande sur feu vif, sur toutes les faces. Ajouter les os à sauce et les faire brièvement revenir. Assaisonner.

Sortir la viande et les os. Eponger la graisse de la cocotte avec du papier absorbant.

1 ½ cs de farine

Saupoudrer de farine et la griller à feu modéré jusqu'à coloration brune. Déglacer en remuant avec la marinade.

Ajouter la viande, les os et les légumes égouttés. Braiser à couvert durant 2 h sur petit feu.

Sortir la viande de la sauce et la réserver à couvert. Enlever les os, le laurier et le clou de girofle. Réduire en purée les légumes avec le liquide au mixeur plongeur.

2 dl de crème fraîche

Incorporer et bouillir en remuant. Maintenir l'ébullition. Rectifier l'assaisonnement. Couper en tranches et napper de sauce.