

Marmite des anges

Pour 4 à 6 personnes

1 kg de rôti de bœuf
(aiguillette baronne, tranche ronde)

Couper en morceaux, fariner. Ev. ajouter os à moelle.

sel, poivre

Assaisonner.

3,5 dl de vin corsé

½ litre bouillon de légumes

300 g de chanterelles en conserve ou fraîches

1 cs de concentré de tomate

1 citron

Prélever uniquement l'écorce

4-5 gousses d'ail

Partagées grossièrement.

4-5 échalotes

Partager en 2 ou en 4.

5 baies de genièvre

15 grains de poivre

½ litre de crème

Ajouter entières.

- Mettre tous les ingrédients dans une cocotte supportant la cuisson au four avec la moitié de la crème.
- Commencer la cuisson sur la cuisinière et dès que les premiers signes d'ébullition apparaissent mettre au four à 180°C et laisser mijoter pendant 2 à 2h30 h. Plus le bouillon se concentre meilleure sera la sauce. Remuer de temps en temps.
- Une demi-heure avant de servir, ajouter le reste de crème avec ou sans fécule suivant que l'on aime la sauce plus ou moins liée.
- En enlevant le couvercle à partir de la mi-cuisson, on permet à la sauce de réduire et ainsi de devenir plus onctueuse sans ajouter de liant.
- Servir avec des pâtes ou de la purée de pommes de terre.

RETROUVEZ PLUS DE RECETTES SUR www.highlandberney.ch
