



RÔTI DE BICHE FORESTIER

Ingrédients (6 personnes)

-1 rôti de biche de 1 kg
-100 g de beurre
-500 g de champignons de Paris
-1 cuillerée à soupe de crème fraîche
-1 cuillerée à café de farine

Pour la Marinade :
-3 oignons hachés
-2 gousses d'ail hachées
-4 carottes en petits dés
-quelques brins de persil hachés
-girofle, thym et laurier
-½ bouteille de vin blanc sec
-1 verre à vin de vinaigre
-2 verres d'huile

Préparation

- Faire mariner le rôti pendant 24 h au frais dans les ingrédients de la marinade.
- Sortir le rôti de la marinade, l'égoutter et le beurrer.
- Le placer dans un plat à four. Ajouter un verre de marinade.
- Faire chauffer le four à 240°C (thermostat 8)
- Enfourmer le rôti et laisser cuire entre 20 minutes (pour une cuisson saignante) et 30 minutes (pour une cuisson à point).
- En fin de cuisson, saler, poivrer et réserver au chaud.
- Faire mijoter les champignons de Paris pendant 10 minutes dans 60 g de beurre.
- Amener à ébullition le reste de marinade et la faire réduire à feu vif. Ajouter le jus de cuisson de la viande dégraissé.
- Ajouter la cuillerée à soupe de crème fraîche mélangée à la cuillerée à café de farine.
- Fouetter et cuire doucement pendant 5 minutes en mélangeant sans arrêt.
- Vérifier l'assaisonnement, découper le rôti et servir avec la sauce.