

Mon dada, c'est la cuisine...

En ces temps où chacun court à ses fourneaux et cherche de bonnes recettes pour célébrer le 24 décembre, voila deux petites idées à souffler à vos clients gastronomes : le cuisinier qui sommeil en eux impressionnera ses convives avec un rôti de viande chevaline, sauce grand veneur ou encore des côtes de cheval, sauce forestière.

Ingrédients pour 1,5 kg de rôti, soit 8-10 personnes :

Pour la marinade :

- 1 bouteille de vin rouge corsé ;
- 1 verre de vinaigre de vin ;
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive ;
- 2 oignons ;
- 4 échalotes ;
- 4 carottes ;
- 3 gousses d'ail ;
- 1 bouquet garni ;
- 1 branche de céleri ;
- Poivre en grain, sel, clous de girofle.

Pour la sauce :

- 1 cuillère à soupe de crème fraîche ;
- 1 à 2 cuillère (s) à soupe de cognac ;
- 2 cuillères à soupe de gelée de groseilles ou d'airelles.

Recette :

La veille, préparation de la marinade. Couper les légumes en morceaux d'un centimètre. Mettre le rôti dans un grand récipient, le recouvrir de vin, de vinaigre et d'huile d'olive. Ajouter le bouquet garni, le poivre en grain et salez. Laisser mariner 24 h en prenant soin de retourner plusieurs fois le rôti.

Le jour J :

Egoutter la viande, éponger-la avec un linge et réserver. Filtrer la marinade et réserver le vin. Faire revenir les légumes dans une noix de beurre. Mouiller avec le vin et laisser mijoter, à découvert, jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié. Filtrer de nouveau. Réserver les petits légumes. Remettre le vin à feu doux, vérifier l'assaisonnement, lier avec une cuillère à soupe de crème fraîche et ajouter le cognac. Juste avant de dresser, ajouter la gelée de groseilles.

Enfourner la viande. Fiez-vous à votre boucher pour connaître le temps de cuisson idéal pour votre pièce de rôti (autour de 45 min). A mi-cuisson, retourner le rôti.

Servir le rôti nappé de sa sauce, accompagné de ses petits légumes et, pourquoi pas, de pommes de terre au four et de marrons grillés.

Au nom de tout Interbev équins,
bon appétit et joyeuses fêtes de fin d'année !



Vous êtes boucher chevalin et vous souhaitez proposer de la viande chevaline en boucherie ?

La FBHF (Fédération de la Boucherie Hippophagique de France) vous répond !
 FBHF - 13 rue des Fossés - 77000 Melun - Email : opb77@alicedds1.fr
 Tél : 01 64 37 03 75. Fax : 01 64 37 04 27