

Aiguillette au vin rouge

Pour 4 personnes: 1 aiguillette d'environ 800 g; 2 dl d'eau-de-vie de vin (du cognac, par exemple); 100 g de lard fumé; 1 cuillerée à soupe d'huile; 25 g de beurre; 200 g de carottes; 200 g d'oignons; 3 dl de pinot noir vaudois ou valaisan; sel et poivre.

Faites mariner votre aiguillette pendant 2 heures dans l'eau-de-vie que vous aurez versée dans une assiette à soupe ou dans un plat creux. Retournez-la fréquemment.

Chauffez l'huile et le beurre dans une cocotte. Séchez bien l'aiguillette et faites-lui prendre couleur sur toutes les faces pendant 10 minutes environ. Salez et poivrez du moulin.

Pendant ce temps, lavez les champignons, coupez la partie saleuse des pieds et émincez-les. Hachez les oignons. Epluchez les carottes. Débitez le lard en petits dés. Jetez le tout dans la cocotte. Faites revenir pendant 3 minutes environ.

Arrosez avec l'eau-de-vie et flambez. Laissez réduire de moitié. Ajoutez alors le vin rouge et couvrez la cocotte. Glissez à four moyen (220 degrés) et laissez mijoter pendant 1 h. 30. Rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Découpez l'aiguillette en tranches. Dressez sur un plat de service chaud avec la sauce et les légumes.