

Rôti de bœuf mariné piquant

pour 5-6 personnes

1½ kg de rôti de bœuf (Epaule)

Pour la marinade

Environ 7 dl de vin rouge

1 verre de vinaigre de vin rouge

2 oignons

6 gousses d'ail

2 clous de girofle

1 feuille de laurier

1 blanc de poireau

3 ou 4 petites carottes

Feuilles de céleri

1 cuillerée à soupe de poivre e grains

1 petit piment

Pour la cuisson

2 cuillerées à soupe d'huile pour rôti

rôti

½ litre de vin rouge corsé

2 dl de marinade avec quelques grains de poivre

2 oignons piqués de girofle

4-6 gousses d'ail

1 pied de veau

2 tranches de pain bis

1 os à moelle par personne

poivre et sel

Préparer la marinade et y laisser reposer la viande pendant une semaine, dans un endroit frais. La viande doit être entièrement recouverte par le liquide.

Ensuite, sortir la viande de la marinade, et après l'avoir soigneusement laissée égoutter, la rôtir dans la casserole de tous côtés; faire revenir aussi, rapidement, les oignons et le pied de veau, puis salez et poivrez. Mouillez avec le vin rouge et 2 dl de marinade, ajoutez les gousses d'ail et le pain bis, et faites cuire à couvert, au four, à 220 degrés, pendant une heure.

Retournez la viande, ajoutez les carottes, et poursuivez la cuisson à couvert pendant une heure encore. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, glissez dans le plat les os à moelle et rectifiez l'assaisonnement de la sauce.

Cette viande se sert accompagnée de nouilles larges, de polenta ou de purée de pommes de terre, ainsi que d'un bon vin rouge.

Quelques variantes pour la marinade

Vous voulez donner une petite touche d'originalité à votre préparation? Alors sachez que l'on peut très bien utiliser du vin blanc à la place du vin rouge. Un peu de cognac ou de sherry donne un petit goût particulier. Et le vinaigre aux fines herbes convient aussi bien que le vinaigre de vin.