

Rôti de viande hachée aux morilles

Pour 6 personnes

2 sachets de morilles séchées
(de 20 g)

600 g de viande hachée mélangée

200 g de chair à saucisse de veau

2 gousses d'ail

1 oignon moyen (env. 80 g)

½ bouquet de persil

1 brin de thym

1 œuf

4-5 c. à s. de chapelure

Poivre, sel

1 c. à s. d'huile

1 dl ½ d'eau

1 dl de vermouth sec

1 dl de crème

Cuisson de la viande:

1 oignon, 1 carotte

Faire tremper les morilles environ 20 minutes dans de l'eau chaude. Mélanger viande hachée et chair à saucisse dans un récipient. Ajouter l'ail et l'oignon épluchés et hachés menu ainsi que les fines herbes lavées et hachées menu.

Bien presser les morilles, mélanger la moitié avec un œuf et 2 c. à s. de chapelure, ajouter à la viande. Pétrir à la main et assaisonner.

Avec les mains mouillées, former un rôti et le passer dans le restant de chapelure. Eplucher carotte et oignon. Dans une cocotte, faire revenir la viande de toutes parts dans l'huile chaude, ajouter la carotte et l'oignon. Mouiller avec de l'eau et laisser mijoter environ 30 minutes.

Tourner le rôti, arroser de vermouth et ajouter le restant de morilles. Poursuivre la cuisson encore 30-40 minutes.

Sortir le rôti, tamiser éventuellement la sauce, ajouter la crème et laisser réduire un peu. Couper le rôti en tranches et servir avec la sauce.

On peut également cuire le rôti au four (200°C). Dans ce cas, ½ dl d'eau suffit pour déglacer le fond de cuisson.