

■ LE RÔTI DE CHEVREUIL

pour 4 personnes

1 kg de rôti de chevreuil dans le filet; 50 g de margarine; un peu de sel.

Pour la marinade: 2 oignons; 2 carottes; 2 échalotes; 2 cuillères à soupe d'huile; $\frac{3}{4}$ de litre de vin rouge; 1 petit verre de bon vinaigre; 2 gousses d'ail; 1 branche de céleri; un peu de thym; 1 feuille de laurier; 2 clous de girofle; 3 grains de poivre; un peu de romarin.

1. Préparer la marinade comme suit: couper en rondelles oignons, carottes, échalotes. Les faire revenir dans très peu d'huile. Ajouter le vin, le vinaigre, la branche de céleri, l'ail, les clous de girofle, le thym, le laurier, poivre en grains, romarin. Faire bouillir le tout 10 minutes sans couvrir. Puis laisser mariner le chevreuil de vingt-quatre à quarante-huit heures, en ayant soin de re-

tourner le morceau de temps à autre.

2. Le moment venu prendre le rôti égoutté, le mettre dans une lèchefrite beurrée avec les légumes de la marinade. Saler la viande et la laisser cuire au four chaud quarante minutes au moins. Glisser quelques flocons de beurre sur le rôti et ajouter un peu de la marinade, comme fond de sauce.

3. Servir ce rôti en tranches, accompagné du soufflé aux aubergines. Pour les gros mangeurs, accompagner de quelques fines nouilles chinoises.