

RÔTI DE BICHE AUX AIRELLES

Pour 4 personnes

Il est recommandé de préparer la recette la veille.

Ingrédients

- 1 kg de rôti de biche
- 100 g de lardons
- 1 oignon
- 1 carotte
- **110 g d'airelles sauvages aigres-douces Lachaud**
- 10 cl de vinaigre de vin
- 2 clous de girofle
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre

Préparation

La veille, faire mariner le rôti dans le vinaigre des airelles, l'oignon pelé piqué des clous de girofle, le thym, le laurier, la carotte coupée en rondelles et du poivre, dans un récipient couvert, au frais.

Le jour même, préchauffer le four th. 7 (220°C). Essuyer et saler le rôti, le déposer dans un plat à rôtir et enfourner environ 30 minutes. À mi-cuisson, ajouter les lardons. Rincer les airelles.

Filter la marinade, la faire réduire 10 min dans une casserole avant la cuisson.

Réserver le rôti dans le four éteint, sur un plat. Verser 10 cl de marinade dans le plat de cuisson, porter à ébullition en grattant les sucs. Ajouter les airelles. Saler, poivrer. Servir accompagné d'une purée de céleri.