

Rôti de chevreuil facile

Plat chaud



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 436.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0

Les ingrédients

- 1.5 kg Rôti de chevreuil
- 2.0 cc Romarin
- 1.0 cc Herbes de provence
- 20.0 cl Vin blanc sec de table
- 100.0 gr Cerfeuil
- 3.0 u gousse ail
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 20.0 gr Margarine
- 200.0 gr Lard (tranche)

Préchauffez le four à 180°C - Th 6

Préparation de la marinade

Dans un grand saladier, mettre: la bouteille de vin blanc, les herbes de Provence, le romarin, le cerfeuil, l'ail écrasé. Laissez mariné pendant 12h minimum. Puis ôtez le rôti et réservez la marinade.

Préparation du rôti

Dans une poêle Téfal, faites revenir le rôti de chaque côté pour le faire dorer et salez / poivrez selon votre convenance.

Bardez de lard le rôti de chevreuil. Puis dans un plat allant au four, mettre le tout avec la margarine. Couvrir avec un papier aluminium ou un couvercle.

Cuisson

Enfournez pendant 30 à 40 min au four (en moyenne 15 min/500gr). Arrosez fréquemment avec la marinade (environ 20cl).

Présentation

A proposer avec des pommes de terre duchesses et une poêlée de champignons.