



Rôti de viande chevaline au Banyuls épice

Chauffez le Banyuls et les épices à feu doux puis ajoutez un oignon coupé en quatre et le thym. Salez et poivrez le rôti, déposez-le dans un plat et arrosez-le du mélange au Banyuls. Mettez-le 3h au frais en le tournant de temps en temps. Préchauffez le four à 240° C [Th. 8].

Réservez et filtrez la marinade.

Répartissez le beurre sur le rôti et mettez au four.

Emincez l'oignon restant et faites-le revenir 5 min. dans l'huile puis ajoutez les pommes coupées en quartiers et les grains de raisins. Laissez cuire 5 min. à feu doux, versez la marinade et laissez réduire de moitié.

Au bout de 10 min. de cuisson, baissez la température du four à 200° C, versez le mélange pommes raisins autour du rôti et poursuivez la cuisson 20 min.

Servez le rôti accompagné des fruits et du jus de cuisson.

Vous pouvez aussi utiliser du rond de tranche, du tendre de tranche, du mouvant ou du filet.

Il vous faut, pour 4 pers. :

- 1 rôti de 1 kg dans le rumsteck
- 1 kg de pommes
- 500 g de raisin muscat
- 1 verre de Banyuls
- 1 c. à soupe de 4 épices
- 2 oignons
- 1 branche de thym
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol
- 40 g de beurre
- Sel et poivre



Prép.
20 min.

Marinade
3 h

Cuisson
30 min.

Niveau
très
facile

Cuisson
Four

Au dos, avec ces mêmes morceaux, une autre recette !