

ROTI DE CERF AUX EPICES



Ingrédients :

- 1 rôti de cerf de 900 g
- 2 c à s d'huile d'olive
- pour la marinade :
- 1 c à c de poivre
- 1 c à c bombée de cannelle
- 1 c à c de girofle
- 1 c à c de pâte d'ail
- 1 c à c de pâte de gingembre
- 1 c à c de sel
- 2 c à s d'huile d'olive

Préparation :

- la veille, préparer la marinade :
- mettre tous les ingrédients de la marinade dans le bol
- puis mixer 30 secondes à vitesse 2
- placer le rôti sur une film plastique puis répartir la marinade sur toute la surface du rôti
- puis replier le film autour du rôti (filmer 2 fois)
- laisser mariner pendant 24 heures au réfrigérateur
- le lendemain :
- enlever délicatement le film autour du rôti
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- ajouter 2 c à s d'huile d'olive, faire revenir le rôti sur toutes les faces
- ajouter de l'eau jusqu'à mi-hauteur du rôti
- puis programmer la cuisson sous pression pour 30 minutes.
- en fin de cuisson, placer le rôti sur une planche à découper
- découper le rôti en tranches
- épaissir la sauce avec de la Sauceline si besoin
- répartir les tranches de rôti dans un plat avec de la sauce et servir avec une purée de légumes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations