

Roti de Sanglier

Ingrédients :

- 1 Rôti de Sanglier
- 3/4 litre de Vin rouge
- 1 Carotte
- 1 Oignon
- 1 Echalote
- Persil, thym et laurier

Préparation :

Préparer une marinade :

- Couper l'échalote et la carotte en rondelles
- Disposer la moitié des rondelles au fond d'une terrine avec quelques feuilles de persil
- Poser pardessus le rôti
- Recouvrir avec le reste de carottes, échalote et persil
- Verser le vin
- Rajouter l'oignon piqué de clous de girofle
- Saler et poivrer.

Source www.ptitchef.com

