

Roti de sanglier aux groseilles

Ingrédients :

- 1 rôti de sanglier
- 1/2 litre de vin rouge
- 1 cuillère à soupe d'oignons
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café d'ail granulé
- 1 cuillère à soupe de gelée de groseille
- sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de crème
- 1 cuillère à soupe rase de maïzéna
- 80 gr de beurre
- 200 gr de champignons de Paris

Préparation :

1. La veille, faire mariner le rôti de sanglier au frais avec l'ail, le vin rouge, l'huile, l'oignon et le bouquet garni.
2. Egouttez le rôti. Faites chauffer le beurre dans la cocotte et laissez dorer le rôti.
3. Ajoutez ensuite la marinade et la maïzéna mélangée dans très peu d'eau froide. Mélangez bien puis ajoutez les champignons.
4. Salez et poivrez et laissez cuire 1h30 à feu doux.
5. Sortez le rôti de la cocotte, découpez des tranches fines et réservez au chaud.
6. Mélangez la crème à la gelée de groseille. Versez dans la cocotte ce mélange puis nappez les tranches de rôti de la sauce ainsi obtenue
7. Servez accompagné de tagliatelles fraîches et d'une

purée de céleri.