



Les plats principaux

Rôti végétarien de fruits secs à la sauce de canneberges

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour le rôti de fruits secs

200 grammes de châtaignes (cuites et épluchées)
130 grammes de noisettes
100 grammes de noix
2 oignons
100 grammes de chapelure (ou de mie de pain blanc fraîche)
125 millilitres de bouillon de légumes
1 jaune d'œuf
3 œufs
1 cuillère à café de feuilles de thym
beurre
poivre
sel

Pour la sauce de canneberges

50 grammes cranberry's
1 orange (zeste)
500 millilitres de vin rouge (sec)
10 centilitres de cognac
1 cuillère à café bâton de vanille (de moelle)
200 grammes de gelée de groseilles
6 baies de genévrier
1 cuillère à soupe vinaigre de framboise
10 poivre noir en grains
2 feuilles de laurier (petites)
1 bâton de cannelle
3 clous de girofle

Méthode de préparation

Préparez la sauce de canneberges: faites réduire jusqu'à 500 ml le vin rouge avec le cognac, les clous de girofle, la moelle de vanille, les baies de genévrier, les feuilles de laurier et les grains de poivre. Versez la sauce à

travers une fine passoire dans une casserole, incorporez-y la gelée et faites-la dissoudre. Ajoutez le zeste d'orange et les canneberges égouttées. Mélangez-y le vinaigre de framboise et tenez la sauce au chaud.

Préchauffez le four à 200°C. dessus et dessous. Beurrez une forme à gâteau rectangulaire (environ 1 l).

Pour le rôti de fruits secs épluchez les oignons et coupez-les en petits morceaux. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites frire les oignons bien dorés. Écrasez les châtaignes en purée. Rôtissez les noisettes dans une poêle antiadhésive sans graisse jusqu'à ce qu'elles commencent à sentir puis laissez-les refroidir un peu. Hachez les noisettes et les noix grossièrement dans un moulin-hachoir et mettez-les dans un plat. Ajoutez les oignons, les châtaignes et la mie de pain et mélangez le tout. Mélangez les œufs et le jaune d'œuf au bouillon puis versez le liquide sur le mélange de fruits secs. Ajoutez le thym et mélangez bien le tout. Salez et poivrez.

Remplissez la forme, lissez et enfournez environ 35 minutes. Testez avec un bois à brochette. Retirez le rôti du four, déposez-le sur un plat, versez dessus la sauce de canneberges et servez.

Ustensiles de cuisine

Passoire

Four

Forme à gâteau

