

## Rôti de bœuf mariné à la thurgovienne

1 kg de viande à daube, p. ex.  
de l'épaule

1 pied de veau rincé

2 os à moelle rincés

mettre dans un récipient en verre ou  
en porcelaine

### Marinade

6½ dl de cidre

1½ dl de vinaigre de pommes

2 à 3 carottes entières

1 oignon piqué d'une feuille de  
laurier et d'un clou de girofle

1 gousse d'ail entière

porter le tout à ébullition, laisser refroidir

**Mariner:** mouiller la viande (elle doit être recouverte) couvrir le récipient, mettre au frais 3 jours env. Sortir la viande, la sécher, passer la marinade, porter à ébullition, écumer, réserver les légumes et le liquide.

**beurre à rôtir**

chauffer dans la braisière

½ c. à café de sel

un soupçon de poivre du moulin

assaisonner la viande, la dorer de tous  
côtés, la sortir de la braisière, éponger la  
graisse au moyen d'un papier absorbant

1 c. à soupe de beurre à rôtir

chauffer dans la braisière

2 c. à soupe de farine

ajouter, mélanger, rôtir à petit feu jusqu'à  
ce qu'elle ait une couleur noisette

la marinade

mouiller et mélanger en remuant

la viande

le pied de veau

les os à moelle

les légumes

½ c. à café de sel

ajouter, porter à ébullition, couvrir, laisser  
mijoter à petit feu pendant 2 heures env.

**Présentation:** sortir la viande de la braisière, passer la sauce au chinois, la faire réduire un peu. Découper le rôti, mettre les tranches dans la sauce bouillante, servir avec des «spätzli».

**Préparation:** la veille, préparer et laisser refroidir le rôti, puis le découper, le garder à couvert au frais avec la sauce. Le lendemain, réchauffer doucement les tranches de rôti.

**Boissons proposées:** un vin rouge léger de Thurgovie, cidre.

*La recette est prévue comme plat principal pour 4 personnes.*

