

# MARINADE AU VIN ROUGE POUR VIANDES, VOLAILLES OU GIBIERS

Décembre 2003 (Actualisé en février 2017)

## Ingrédients (4/8 personnes) :

- ★ 1 à 2 bouteilles de vin rouge corsé
- ★ 1 oignon paille
- ★ 1 carotte
- ★ 1 poireau
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 1 bouquet-garni
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 10 grains de poivre noir
- ★ 10 baies roses
- ★ 1/4 de noix de muscade
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac ou armagnac
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Saladier, Film alimentaire

Préparation : 10 mn

Macération : 12 à 48h

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 5,40 € (pour 1 bouteille de vin)



## Recette :

Peler l'oignon, le piquer avec les clous de girofle. Éplucher la carotte et la couper en rondelle. Laver le poireau et la branche de céleri, les parer et les couper en gros tronçons. Placer l'oignon, les rondelles de carotte, les tronçons de poireau et de céleri dans un saladier (pas de métal), ajouter les morceaux de viande à mariner. Recouvrir en totalité avec le vin rouge (Fitou, Bourgogne Passe-Tout-Grain, Châteauneuf du Pape, ...). Ajouter le bouquet garni, les grains de poivre, les baies roses, l'alcool, saler et poivrer. Râper la noix de muscade. Recouvrir le saladier d'un film alimentaire et mettre au frais (bas du réfrigérateur pendant 12, 24 ou 48h selon la viande). Convient pour le bœuf bourguignon, le coq au vin, les civets, les gibiers à poils, ...