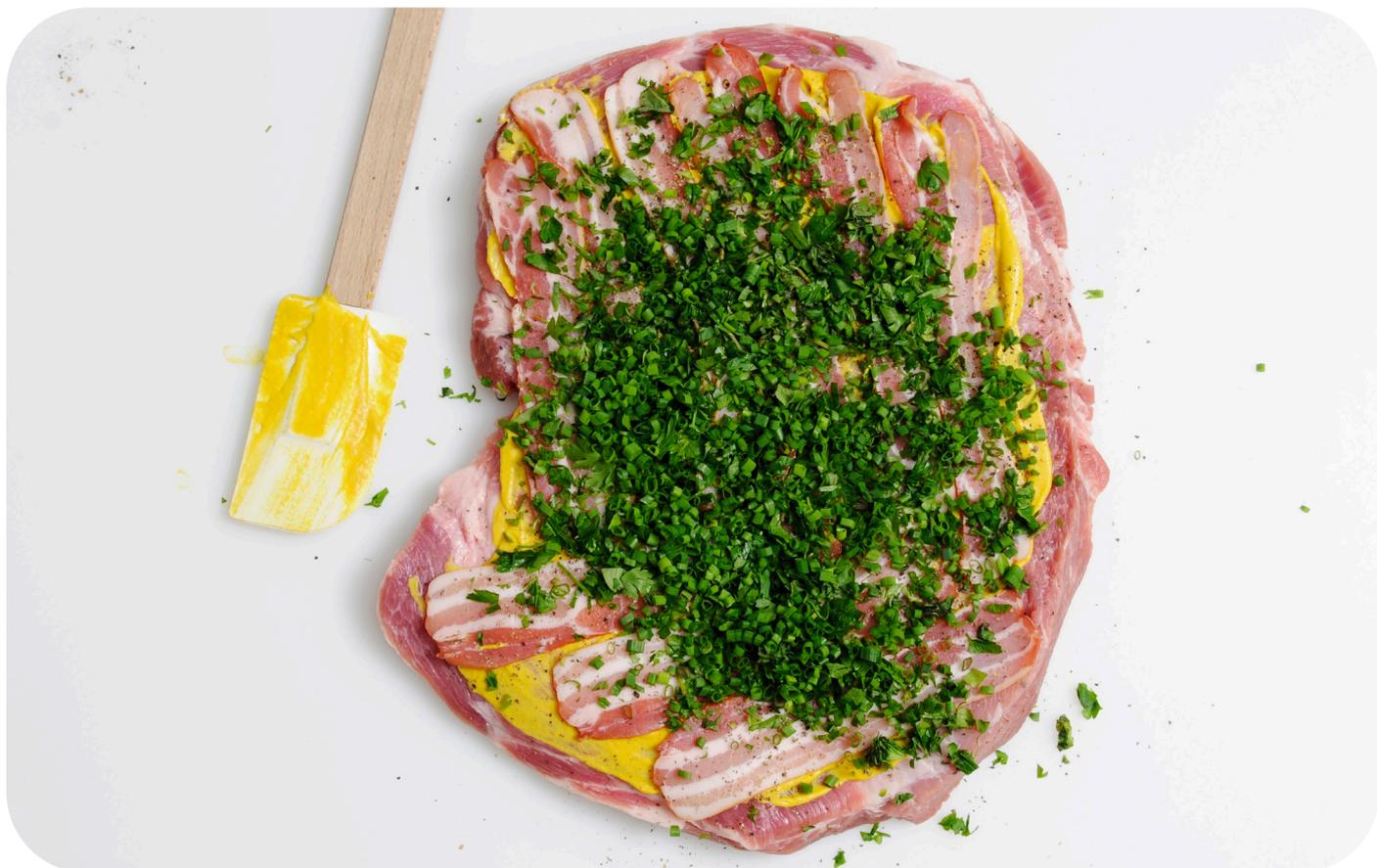


# Rôti roulé

swissmilk



Préparer tous les ingrédients. Aplatir la viande, badigeonner de moutarde, disposer le lard dessus, parsemer du mélange d'herbes, saler, poivrer, enrôler le plus serré possible.



Avec la ficelle de cuisine, mesurer (approximativement) deux fois la longueur du rôti puis six à neuf fois la circonférence, couper. Faire une petite pelote avec la ficelle coupée.



Disposer les brins de romarin sur le rôti, à l'extrémité du rôti. Avec la ficelle, faire une boucle terminée par un nœud. Tenir les brins de romarin à 1-2 doigt(s), enrouler la ficelle autour du rôti, passer sous la boucle, tirer pour serrer. Répéter l'opération jusqu'à l'autre extrémité.



Retourner le rôti, passer la ficelle sous les boucles, bien tirer pour serrer. Terminer en nouant la ficelle avec le brin initial. Préchauffer le four à 180°C (air chaud/chaaleur tournante: env. 160°C).



Saisir le rôti 7-10 min sur toutes les faces dans le beurre à rôtir. Placer dans la braisière. Mélanger le vin et le bouillon, saler, poivrer, verser sur la viande. Cuire 1 h 30-2 h dans le milieu du four préchauffé (température à cœur: 75°C). Arroser de jus de temps à autre.



Sortir la viande juste avant de servir, laisser reposer 5 min à couvert. Passer le jus au chinois dans une casserole, réduire légèrement selon les goûts, rectifier l'assaisonnement. Oter la ficelle, trancher la viande. Napper de sauce.