

Rôti de sanglier au four

 20 min + marinade •  1 h 15 •  6 parts •  Moyen

Ingrédients

- 1,5 kg de rôti de sanglier
- Marinade : vin rouge, oignon, thym, laurier, baies de genièvre
- 2 c. à soupe d'huile
- Sel, poivre

Préparation

1. Faites mariner le rôti 12 à 24 h au réfrigérateur.
2. Préchauffez le four à 180 °C.
3. Saisissez le rôti sur toutes ses faces, puis enfournez.
4. Comptez environ 25 min par 500 g, en arrosant régulièrement.
5. Laissez reposer 10 min sous une feuille d'aluminium avant de trancher.

 **Sécurité alimentaire :** Le sanglier est une viande de gibier qui doit être BIEN CUITE : la température à cœur doit atteindre au minimum 71 °C (risque de trichinellose). Ne le servez jamais rosé, contrairement au chevreuil ou au cerf.

 **L'astuce du chef :** Un thermomètre de cuisson est votre meilleur allié : visez 71 °C à cœur pour la sécurité tout en gardant du moelleux grâce à la marinade.