Marinade chaude

Préparation : 15 mn environ
Cuisson : 45 mn

2 cuillères à soupe de saindoux 4 échalotes
2 oignons
6 gousses d'ail
2 carottes
l petit poireau
2 branches de céleri
2,5 bouteilles de Châteauneuf-du-Pape Rouge
l bouquet garni : persil, thym, laurier
2 cuillères à soupe d'eau-de-vie ou de cognac
10 g de sel par litre
2 g de poivre mignonnette (concassé légèrement) par litre

Faire fondre le saindoux dans une casserole avec les échalotes finement émincées, puis ajouter les oignons, les aulx, les carottes, le poireau et le céleri finement émincés. Faire cuire 15 mn.

Ajouter le vin, le bouquet garni, l'eau-de-vie et flamber. Assaisonner. Maintenir ensuite une demi-heure en ébullition à feu doux. Laisser refroidir cette marinade sur la viande à mariner. L'emploi d'une telle marinade ne doit pas excéder 3 à 4 jours.