

# Rôti de Macreuse braisé aux petites carottes et romarin

Pour 4 personnes.

## **Ingrédients :**

1kg de Macreuse  
1kg de petite carotte en botte ou de Créances  
2 brins de romarin  
1 oignon  
75cl de Vin rouge  
40cl de fond de veau  
Huile  
40g de Beurre  
1 c.à.s de sucre  
Sel et poivre du moulin

## **Elaboration :**

1. Ficelez la macreuse pour former un rôti. Dans une cocotte, saisissez celui-ci dans l'huile. Ajoutez l'oignon émincé, laissez cuire 5mn en remuant.
2. Versez le vin rouge dans la cocotte, portez à ébullition 5 mn puis ajoutez le fond de veau et les branches de romarin.
3. Salez, poivrez, couvrez la cocotte, laissez cuire 2h sur feu doux en retournant le rôti toutes les 30mn.
4. Epluchez les carottes en laissant un peu de fanes. Faites-les dorer 2mn au beurre dans une poêle. Saupoudrez-les de sucre pour les faire légèrement caraméliser. Ajoutez les dans la cocotte.
5. Remettez le tout à cuire encore 1h sur feu doux. Retirez la ficelle de la viande et servez bien chaud.

## **Suggestion :**

Servir avec des tagliatelles fraîches ou une bonne purée de pomme de terre charlotte et panais braisé (même procédé que les carottes).