**Rôti ardennais à la bière de cerise et aux prunes**

**rôti ardennais
prunes séchées
bière de cerise (Kriek)
oignons
fond de veau brun
beurre
thym
baies de genévrier
clou de girofle
poudre d'ail
laurier
sel et poivre**

Faites revenir quelques oignons hachés dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le fond de veau, la bière Kriek, les prunes, le thym, les baies de genièvre, les clous de girofle, la poudre d'ail et le laurier. Assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.

Laissez mijoter la préparation sous le couvercle pendant au moins une demi-heure, jusqu'à ce que les prunes soient trempées et gélatineuses. Liez la sauce si vous le souhaitez.

Faites cuire le rôti de tous les côtés dans une poêle et mettez-le dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes. Ensuite, ajoutez un filet d'eau et couvrez. Faites de nouveau cuire pendant 45 minutes à 185°C.

Laissez reposer à couvert avant de trancher et de servir. Servez avec la sauce et des croquettes de pommes de terre ou des frites.