

Civet de chevreuil «Grand veneur»



Civet de chevreuil «Grand veneur»

www.chassesuisse.ch

pour 10 personnes

Ingrédients

2 kg Epaule de chevreuil désossée

Marinade

1 l Vin de cuisine, rouge

2 dl Vinaigre de vin rouge

150 g Mirepoix pour viande
(carottes, céleri et dés de poireau)

1 brin de romarin, du laurier

5 g grains de poivre

Sauce

1 dl Huile d'arachides

1 l Fond de gibier

5 dl Demi-glace

2 dl Sang de porc

1 dl Crème entière

Préparation

Couper la viande en dés d'env. 40 g, mélanger les ingrédients de la marinade, laisser mariner la viande environ 6 à 8 jours

Préparation

Égoutter la viande de chevreuil et le Mirepoix. Récupérer la marinade. Bien laisser égoutter la viande et le Mirepoix, séparer la viande et le Mirepoix. Faire bouillir la marinade et passer à la moulinette.

Faire revenir la viande dans de l'huile chaude. Assaisonner et retirer la viande

Faire revenir le Mirepoix, ajouter la viande

Verser la marinade cuite et passée à la moulinette et réduire

Ajouter le fond de gibier et la demi-glace pour recouvrir la viande et laisser mijoter avec un couvercle

Retirer la viande et faire passer la sauce à la moulinette

Mélanger le sang et la crème et lier la sauce hors du feu, assaisonner, ajouter à la viande, ne plus faire bouillir.

BON APPÉTIT!