

Chevreuil mariné et sauté



Deux morceaux offerts (avec des côtes)

Le plat final (Stand by... pour les fêtes !)

Ingrédients pour le chevreuil – Pour 6 personnes



1,3 kg



120g champis.



Poivre



Sel



Persil (Déco)

Ingrédients pour la marinade



70cl Bourgogne



Huile d'olive



2 oignons



2 échalotes



3 carottes



6 genièvres



1 romarin



1 laurier



Poivre & sel



1 càs de cognac

* * * Réalisation page suivante * * *

Réalisation

1. La veille - Préparez la marinade :
2. Epluchez et émincez tous les légumes que vous faites revenir à l'huile d'olive un à un dans une grande sauteuse.
3. Déglacez la sauteuse au Bourgogne et y remettre tous les ingrédients de la marinade, portez à ébullition, puis laissez mijoter à feu doux pendant 20 min et arrêtez le gaz.
4. Pendant ce temps, désossez le cuissot en faisant de gros morceaux que vous mettrez dans un plat creux.
5. Lorsque la marinade est tiède, versez-la sur la viande, mélangez et laissez mariner pendant 1 nuit dans un endroit tempéré (12 à 16°C)
6. Le lendemain
7. Préparez une dizaine de pommes de terre vapeur, suivant grosseur, réservez au chaud.
8. Rincez et égouttez les petits champignons de Paris.
9. Les faire suer 15 min dans une poêle beurrée. Réservez.
10. Avant le repas :
11. Prenez deux verres de marinade, rajouter 1 càs de farine, battre avec une fourchette
12. Rajouter un verre de Bourgogne, remuer.
13. Faites réduire votre sauce pour qu'elle soit onctueuse.
14. Rajoutez les champignons.
15. Découpez la viande en petits morceaux de 2 à 3 cm maximum et laissez égoutter dans une passoire à température ambiante de la cuisine.
16. Au moment de servir :
17. Prenez une grande poêle chauffée à blanc, mettez une cuillère à soupe de graisse, laissez frémir, ajouter deux cuillères à soupe de marinade, laissez frémir et jetez les morceaux de viande sans qu'ils se recouvrent et faites sauter à feu très vif 1 à 2 mn maxi.
18. Versez le tout dans un plat chaud et recommencez l'opération autant de fois que le nécessite votre poêle.
19. Versez votre sauce réduite sur le plat final.
20. Rajoutez quelques brins de persil pour la décoration.
21. Accompagnez de votre plat de pommes de terre.
22. Servez immédiatement.

* * * dd mm yy * * *