

Civet de cerf sauce poivrade

Préparation : 24 h pour la marinade

Cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✿ 800 g d'épaule de cerf,
- ✿ 2 litres de vin rouge Château CEBIG,
- ✿ 1 oignon en petits cubes,
- ✿ 2 carottes en petits cubes,
- ✿ 3 feuilles de laurier frais,
- ✿ 4 gousses d'ail,
- ✿ 100 g de farine rôtie au four (elle doit être brune foncée :
on parle de farine brûlée),
- ✿ un trait de cognac,
- ✿ un peu de beurre,
- ✿ sel,
- ✿ 1 mignonnette de poivre.

Préparation :

Faites mariner le cerf débité en morceaux de 40 g environ chacun, dans le vin rouge, avec l'oignon, l'ail, les carottes, le laurier pendant 24 heures.

Egouttez la viande et la séchez dans un linge propre.

Saisissez la viande dans le beurre, ajoutez le sel et la mignonnette de poivre.

Saupoudrez de farine brûlée,

Mouillez avec la marinade.

Laissez mijoter lentement, jusqu'à ce que le civet soit tendre et la sauce ait pris consistance.

Relevez avec un trait de cognac.