

Civet de chevreuil à ma façon

Les ingrédients pour 4 personnes :

900 g–1 kg de chevreuil coupé en gros cubes (épaule ou cuissot)
Une bouteille de bon vin rouge
150 g de lardons fumés
4,5 cl de cognac (3 c à s)
1 grosse c à s de farine
16 oignons grelots
250 g de cèpes
1 c à s d'huile d'olive
4 noix de beurre
Sel et poivre

Dans une cocotte en fonte, faire dorer les morceaux de chevreuil dans l'huile d'olive avec 2 noix de beurre. Quand les morceaux sont bien dorés ajouter le cognac et flamber (ne pas oublier d'éteindre la hotte aspirante avant de flamber). Saler et poivrer la viande et ajouter la farine, bien mélanger pour enrober les morceaux de viande. Ajouter le vin rouge et laisser mijoter à couvert 3 h– 3 h 30 environ, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Pendant ce temps dans un poêle faire cuire les cèpes émincés jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Assaisonner. Réserver.

Blanchir les lardons fumés et les faire dorer dans 1 noix de beurre et réserver.

Éplucher les oignons grelots et les cuire dans une poêle avec un peu de beurre, tout doucement jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres.

Compter 20 mn environ. Réserver.

Quand le chevreuil est cuit ajouter oignons, lardons et cèpes dans la cocotte et continuer la cuisson 15 mn. Si la sauce n'est pas assez épaisse, retirer le couvercle de la cocotte pour faire réduire la sauce. Vérifier l'assaisonnement et servir avec des tagliatelles.

Si vous préparez le civet la veille pour le lendemain, je vous conseille de ne pas faire réduire la sauce qui réduira quand vous réchaufferez le civet.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>