Civet de chevreuil

Préparation : 20 mn
Cuisson : 2 h
Pour 5 personnes

1 kg d'épaule de chevreuil désossée
1 l de marinade crue
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
50 g de farine
12 petits oignons
150 g de lard
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
1 dl de sang de porc
6 têtes de champignons de couche
25 g de beurre, des croûtons

La veille de la cuisson, couper l'épaule en morceaux et la faire mariner (marinade crue).

Le lendemain, égoutter la viande. La faire revenir dans une cocotte dans de l'huile chaude.

Singer : saupoudrer de farine. Ajouter les oignons émincés, les lardons, le concentré de tomate.

Remuer et verser la marinade filtrée sur la viande. Faire cuire à feu doux de I h 30 à 2 h.

Ajouter un peu de bouillon de viande si la réduction est trop importante. En fin de cuisson, délayer un peu de sauce avec le sang de porc puis verser dans la cocotte en tournant.

Faire revenir les champignons dans le beurre ainsi que les croûtons. Servir après avoir goûté et rectifié l'assaisonnement.

Ce mets s'accompagnera de préférence avec un Châteauneuf-du-Pape rouge, vieux.