



(Source : Marmiton, <http://www.marmiton.org>)



Bourguignon de cerf à ma façon

👉 **Marinade à préparer 48h à l'avance !**

Ingrédients pour quatre personnes :

- 500 g de bourguignon de cerf (cuissot ou épaule) en dés
- 1 l de vin
- 3 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 3 gousses d'ail
- 1 gros oignon rouge
- 2 échalotes
- Sel
- Poivre au moulin
- 2 clous de girofle
- 1 branche de romarin fraîche
- 500 g de cèpes des bois
- Farine (pour épaissir la sauce en fin de cuisson)
- 1.5 cuillère à café de fond de veau

Marinade :

Dans un grand saladier introduisez, le cerf, l'ail haché grossièrement, l'échalote coupée finement ainsi que l'oignon émincé, sel, poivre, le vin, les clous de girofle, le romarin, le laurier et le thym...

Patientez à présent pendant 36 h en remuant de temps en temps.

Le jour même :

Mettez à cuire une bonne noix de beurre avec un peu de farine dans une cocotte. Faites brunir la farine avant d'y introduire la viande.

Une fois la viande bien revenue et un peu colorée, mettez tout le contenu de la marinade et laissez cuire 3H à feu doux en surveillant et remuant de temps en temps. N'hésitez pas à ajouter du temps si la cuisson ne vous convient pas.

Une fois la viande cuite, délayez le fond de veau et la farine (jusqu'à épaisseur souhaitée) dans la cocotte.

Il ne vous reste plus qu'à mettre les cèpes (au pire d'autres champignons), les laisser cuire et à remuer pour obtenir un joli plat...

Servez bien chaud, accompagné de légumes, riz ou pâtes, comme un simple gratin de coquillettes!