



( tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet"  
de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne,  
par Françoise INGRAND )



## Chevreuil sauce aigre-douce

Niveau : facile

### Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 Kg de haut cuissot de chevreuil
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 30 cl de vin rouge
- 15 cl de fond de veau
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 15 g de beurre
- 20 g de farine
- sel
- poivre

### Préparation :

Coupez les oignons en quatre. Ecrasez la gousse d'ail, et émincez les carottes en grosses rondelles.

Mettez l'huile de noix à chauffer dans une cocotte assez grande pour contenir le haut de cuissot et la garniture aromatique.

Saisissez le cuissot sur toutes les faces, puis salez et poivrez. Ajoutez les légumes préalablement préparés pour les faire suer.

Singez avec la farine, et ajoutez le beurre. Mélangez bien la garniture de légume avec la farine et le beurre. Ajoutez le sucre cassonade, puis faites un caramel légèrement brun avant de réduire avec le vinaigre. Réduisez de moitié et ajoutez le vin rouge et le fond de veau.

Enfournez dans le four chaud à 170°C pendant environ deux heures. Mijotez tout en arrosant la viande régulièrement avec le jus. Vérifiez la cuisson du cuissot puis déposez-le dans un plat.

Passez le jus de cuisson au chinois fin en foulant la garniture pour bien extraire tous les arômes dans une petite casserole. Réduisez jusqu'à l'obtention d'une sauce nappante. Rectifiez l'assaisonnement. Laquez le cuissot avec la sauce, et servez le reste de celle-ci dans une saucière.

Vous pouvez accompagner ce plat de châtaignes et de céleri braisé.

**Suggestion de vin : vin perlant comme le Gaillac, ou un Vieux Jasnière**