



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)

Civet de jeune cerf mariné au vin rouge



👉 **Marinade à préparer
24h à l'avance !**

Ingrédients :

- 1 Kg de filet de jeune cerf, détaillé en gros cubes
- 1 oignon
- 1 carotte
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 gousses d'ail
- un bouquet garni
- huile d'olive
- 12 cl de sang de cerf (facultatif)
- beurre doux
- gros sel
- sel fin
- poivre au moulin
- 75 g de beurre

Marinade :

- 1 litre de bon vin rouge corsé (ex : Cahors, Fitou...)

Ustensiles:

- Une petite bassine
- Une grande cocotte en fonte avec son couvercle
- Un fouet
- Un chinois fin

Préparation la veille :

Disposez les cubes de viande dans la petite bassine, puis arrosez-les jusqu'à les recouvrir entièrement avec le vin rouge. Laissez mariner pendant au moins 24h.

Préparation :

Égouttez les morceaux de viande marinés, en récupérant et en réservant la marinade. Salez et poivrez la viande égouttée, réservez.

Pelez et détaillez les carottes et l'oignon en petits dés. Epluchez les gousses d'ail, mais conservez les entières.

Versez dans la cocotte un filet d'huile, accompagné du beurre. Faites chauffer et fondre, puis faites-y rissoler à feu moyen les dés, les carottes et l'oignon, en remuant régulièrement. Incorporez progressivement la farine à la préparation en cours de cuisson. Mouillez avec la marinade, ajoutez les gousses d'ail, le bouquet garni. Mélangez bien, laissez mijoter à couvert sur feu doux pendant environ 1h30, en remuant régulièrement. Retirez les morceaux de viande de la cocotte, égouttez-les, et réservez-les sur un plat de service, au chaud.

Ajoutez le sang à l'équivalent d'un bol de la sauce bien chaude prélevée dans la cocotte en fouettant légèrement (facultatif). A défaut, incorporez un supplément de beurre en fouettant jusqu'à la fonte complète. Incorporez le mélange à la sauce présente dans la cocotte, mélangez bien jusqu'à épaississement.

Servez le plat avec les morceaux de viande chauds, puis nappez-les avec la sauce chaude, filtrée au dernier moment avec un chinois fin.

Vous pouvez servir ce plat avec de la purée de céleri, ou quelques croquettes de pommes de terre croustillantes.