



(Source : <http://cuisine.journaldesfemmes.com>)



Goulash de cerf

préparation : 20minutes,
cuisson : 2 heures

👉 **Recette à commencer la veille !**

Ingrédients pour six personnes :

- 1 kg de cerf dans l'épaule
- 75 cl de vin rouge corsé
- 1 oignon
- 4 clous de girofle
- 10 baies de genièvre
- 4 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- Huile végétale
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 à 4 carottes moyennes
- 1 verre d'eau
- 3 à 4 cuillères à soupe de confiture d'airelles ou groseilles
- 2 carrés de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de sel

La veille:

coupez le cerf en gros dés (retirer les parties blanches) et placez-les dans un large saladier. Ajouter l'oignon piqué avec les clous de girofle, les baies de genièvre, le laurier et le thym et les carottes coupées en rondelles d'un centimètre. Couvrez avec du papier film et laissez mariner 24 heures au réfrigérateur.

Le jour même :

Egouttez le cerf en récupérant le vin de la marinade. Récupérez l'oignon, retirez les clous de girofle et hachez-le. Récupérez les carottes et jetez la garniture aromatique. Faites revenir l'oignon dans un peu de matière grasse, jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Réservez. Epongez bien les morceaux de viande (sinon gare aux projections lors du saisissement de la viande dans l'huile). Chauffez un fond d'huile dans un large faitout en fonte. Faites dorer les dés de cerf à feu vif, en retournant les morceaux dès qu'ils commencent à caraméliser. Procédez en plusieurs fois, pour bien saisir la viande et en remettant un fond d'huile si besoin. Réservez la viande saisie.

Lorsque tous les morceaux de cerf sont dorés, videz l'excès d'huile du faitout (les sucs restent collés dans le faitout). Hors du feu, remplacez la viande dans le faitout et saupoudrez avec les deux cuillères à soupe de farine. mélangez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de farine. Ajoutez les oignons cuits et les carottes puis arrosez avec le vin de la marinade. Nb : il est également possible d'ajouter des giroles en début de cuisson.

Ajoutez une cuillère à café de sel (certains ajoutent le sel en fin de cuisson, car il aurait tendance à « rétracter » la viande, mais faites comme vous le souhaitez). Laissez mijoter le goulasch de cerf sur feu doux et à couvert pendant 1h30 à 2h30 (goûtez pour voir si la texture de la viande convient) en ajoutant un verre d'eau si la sauce commence à trop épaissir.

En fin de cuisson, incorporer au ragoût de cerf la confiture d'airelles ainsi que les deux carrés de chocolat noir.

Rectifier si besoin l'assaisonnement en sel. Servir le goulasch de cerf avec des pommes de terre vapeur arrosées d'un filet de beurre, des spaetzle ou encore des knödel.