



(Source : <http://www.cuisineaz.com>)

Goulash de chevreuil



Niveau : facile

préparation : 20 minutes,
cuisson : 2 H 30

Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 kg de chevreuil coupé en morceaux
- 2 carottes
- 1 poireau
- 6 échalotes
- 25 cl de vin rouge
- 25 cl d'eau
- 25 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de piment doux
- 1 pincée de thym
- 4 baies de genièvre
- 1 feuille de laurier

Préparation :

Ecrasez les baies avec un mortier et mélangez-les avec le gingembre, la cannelle et le piment dans un grand saladier.

Ajoutez-y les morceaux de chevreuil puis salez et poivrez.

Pelez et émincez finement les carottes, lavez et hachez finement le poireau, pelez et hachez les échalotes.

Faites fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez les morceaux de chevreuil et faites cuire de chaque côté. Ajoutez les échalotes, le poireau et les carottes puis laissez cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits. Ajoutez le thym et le laurier puis versez le vin et l'eau.

Couvrez puis laissez frémir sur feu doux pendant 2h30 jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Ajoutez de l'eau si besoin.

Ajoutez la crème au mélange puis rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Mélangez bien et servez sans attendre accompagné de pommes de terre rôties.