



(Source : <http://lesfourneauxdephilo.blogspot.fr>)



Rôti de cerf

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

Préparation :

Emincez finement l'échalote, la mettre dans une casserole avec un peu d'olive chaude.

Faites revenir le rôti sur toutes ses faces

Couvrez le rôti de cerf des échalotes et de morceaux de beurre.

Ajoutez ensuite le fond de veau, et laissez réduire de moitié.

Faites le cuire sur feu doux jusqu'à ce que la température arrive à 60° (environ 30 min) cette viande se mange rosé.

Sauce :

Dans une casserole faites chauffer le jus de cuisson avec le vinaigre jusqu'à ébullition ajouter la gelée puis laisser revenir sur feu doux 2 min

Accompagnez d'un gratin dauphinois, d'haricots verts,.... et nappez de sauce et de jus.