

# Facile à cuisiner

## Civet de cerf

art\_00062



### Conseils & idées

Si vous aimez une sauce sans morceaux de légumes en gardant le même goût, vous devez réserver la viande d'un côté, et mixer la sauce et les légumes de l'autre. À continuation passez le tout aux chinois avant de reprendre la recette à partir du point numéro 8.

### Ingrédients pour 4 personnes:

80 g de cerf  
farine, huile  
sel, poivre  
4 pommes de terre  
10 amandes, 1 ail, 2 CS persil, 2 carreaux  
de chocolat

Pour la marinade:  
2 oignons, 2 carottes  
1 branche de céleri, 2 poireaux  
2 ails, 2 feuilles de laurier  
6 grains de poivre noir, sel  
350 ml de vin noir  
100 ml de brandy

Préparation: 1 h  
Repos: 24 h  
Cuisson: 3 h  
Coût: pas cher  
Difficulté: moyenne

### Préparation



**1.** Mettez dans un grand récipient le cerf coupé en gros morceaux.



**2.** Ajoutez les oignons et les carottes coupées en morceaux.



**3.** Incorporez les poireaux, le céleri, les ails et les feuilles de laurier. Salez et poivrez.



**4.** Mouillez avec le vin rouge et le brandy. Couvrez avec du papier film et laissez reposer au frigo pendant 24 h.



**5.** Salez et farinez le cerf, faites-le dorer dans l'huile. Réservez.



**6.** Faire revenir les légumes de la marinade pendant 20'.



**7.** Ajoutez le cerf et le jus de la marinade. Couvrez et faites mijoter à feu doux pendant 1h 30.



**8.** Complétez avec les pommes de terre, et laissez cuire pendant 20'.



**9.** Dans un mortier, malaxer l'ail, le persil, le chocolat et les amandes jusqu'à obtenir une pâte homogène



**10.** Délayez la pâte de persil dans le jus du civet. Laissez cuire encore 5'.