

Cuissot de chevreuil sauce grand veneur



Cuissot de chevreuil sauce grand veneur

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 30 min

Pour 8 personnes

Ingédients

1 cuissot de chevreuil
150 g de lard à piquer
sel
poivre
Pour la marinade : 1 l de bon vin rouge
20 cl de vinaigre
10 cl d'huile
2 oignons
4 carottes
2 gousses d'ail
1 branche de céleri
1 petit bouquet de persil
1 cuil. à soupe rase de sucre
thym
laurier
sauge
basilic
quatre-épices
2 clous de girofle
6 baies de genièvre
1 piment de Cayenne
sel
poivre
Pour la sauce : 100 g de beurre
10 g de farine
1 cuil. à soupe de gelée de groseille

Préparation

Parez le cuissot, piquez-le de lard, salez et poivrez.
Préparez la marinade : dans une sauteuse, faites revenir dans l'huile tous les légumes émincés, mouillez avec le vin, le vinaigre, ajoutez le sucre, le persil, les épices, les aromates, salez et poivrez.
Continuez la cuisson pendant 15 min. Versez la marinade dans un grand plat creux, laissez-la refroidir puis dégraissez. Mettez-y le cuissot à mariner pendant 36 heures dans un endroit frais ou au réfrigérateur en le retournant de temps en temps.
Le jour même, retirez la viande de la marinade (réservez-la), essuyez-la et posez-la dans un plat allant au four. Préchauffez le four à 210°. Préparez la sauce : faites blondir la farine dans 50 g de beurre, mouillez avec la marinade et laissez cuire 1 h à feu doux. Mettez le cuissot à cuire (15 min par 500 g). Au bout de 12 min, baissez le feu à 6. Passez la sauce au tamis, et faites cuire doucement et à découvert 30 min en écumant de temps en temps. Montez ensuite la sauce au fouet avec le reste de beurre et adoucissez-la avec la cuillerée de gelée de groseille. Servez le cuissot avec la sauce en saucière et un confiturier de gelée de groseille. Vous pouvez accompagner le cuissot de pâtes fraîches et d'une compote de myrtilles fraîches ou surgelées.

Le bon accord vin

Un pomerol 99

Notes personnelles