

Cuissot de chevreuil au cèpes

INGREDIENTS

Pour 6 personne(s)

1 cuissot de chevreuil,
500g de cèpes frais,
250 ml de crème liquide,
60g de beurre.

sel

poivre

Marinade :

2 litres de vin rouge
(Bourgogne générique),
1/4 l de vinaigre de vin,
150 g d'oignons émincés,
3 gousses d'ail épluchées,
1 branche de céleri coupée en
3,
10 cl d'huile d'arachide,
20 grains de poivre blanc,
20 grains de coriandre,
10 baies de genièvre,
4 clous de girofle,
1 bouquet garni,
sauge, romarin,

PREPARATION

Il est conseillé de désosser le cuissot avant la marinade.

Préparer la marinade dans un plat assez grand pour que la viande puisse baigner aux 3/4. Laisser au frais 24h en le retournant 2 à 3 fois.

Le jour même préchauffer le four à 170°C.

Ficeler le cuissot. Le déposer dans un plat à four profond avec sa marinade autour.

Dans une poêle faire revenir 500 g de cèpes hachés grossièrement dans 60 g de beurre pendant 10 minutes. Les verser autour du cuissot. Ajouter la crème.

Cuire au four pendant 2 h.

Filtrer le jus de cuisson et l'épaissir avec un peu de fécule si besoin. Le mettre dans une saucière préchauffée.

Couper le cuissot en tranches. Arroser quelques tranches pour la décoration.

Des pommes vapeurs (Ratte) ou un riz blanc vont très bien avec le cuissot.

SUGGESTIONS ET CONSEILS

Cette recette simplifiée mélange différentes techniques de cuisson.

Je préfère utiliser la technique de la viande braisée :

Après avoir bien égoutté votre viande, faites-la rissoler fortement à l'huile, puis retirez-la.

Ajoutez votre garniture (ici les légumes de la marinade) et mouillez avec un peu de marinade, et faites-la réduire presque à sec, en renouvelant cette opération deux fois.

Déposez ensuite la viande et les cèpes, et mouillez avec le reste de la marinade.

A la fin de la cuisson, retirez la viande, réservez-la au chaud et réduisez le fond de cuisson de moitié. Ajoutez ensuite la crème et rectifiez l'assaisonnement.

Votre viande doit reposer quelques minutes (le temps de la réalisation de la sauce) pour être très tendre.

Vous pouvez ajouter dans votre sauce un peu d'ail et du persil haché, si vous le souhaitez.

ACCORDS METS-VINS

Vin rouge. [Chambolle-Musigny](#), [Clos Vougeot](#), [Fixin](#), [Gevrey-Chambertin](#), [Marsannay](#), [Morey Saint-Denis](#), [Nuits-Saint-Georges](#), [Romanée Conti](#), [Vosne Romanée](#)