

Civet de chevreuil

 30 min + marinade •  3 h •  6 parts •  Moyen

Ingrédients

- 1,5 kg de chevreuil (épaule ou cuissot)
- 1 L de vin rouge corsé
- 150 g de lardons
- 2 oignons, 2 carottes
- 2 gousses d'ail, bouquet garni
- 50 g de farine
- Sel, poivre, huile

Préparation

1. La veille, faites mariner la viande dans le vin avec oignons, carottes et bouquet garni (12 à 24 h au frais).
2. Égouttez la viande, épongez-la et faites-la saisir avec les lardons.
3. Singez avec la farine, mouillez avec la marinade filtrée.
4. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 2 h 30 à 3 h jusqu'à ce que la viande soit tendre.
5. Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

 **L'astuce du chef :** Une cuisson longue et douce est la clé d'un gibier fondant. Le civet est encore meilleur réchauffé le lendemain.