



Civet de Gibier



Cuisson
1h30 / 2h



5 pers.

Ingrédients

- Morceaux de gibier
- Huile
- Farine
- Beurre
- 2 oignons
- 1 carotte
- Persil,
- Ail, échalote
- 2 feuilles de laurier
- Baies de genièvre,
- ½ litre d'eau
- ½ litre de vin rouge
- Champignons
- Crème fraîche
- Concentré de tomates

Préparation

1. Faire dorer les morceaux de gibier à la cocotte avec de l'huile en prenant soin de ne pas mettre trop de viande à la fois pour que les morceaux soient bien doré !
2. Faire revenir deux oignons émincés, une carotte, du persil, ail et échalotes et rajouter ½ litre d'eau et ½ litre de vin rouge. Porter à ébullition. Ajouter une feuille de laurier, du concentré de tomate, 4 baies de genièvre. Puis écumer
3. Fariner les morceaux de gibier et les rajouter à la préparation. Cuire à feu doux pendant 1h30 (petites bulles). Penser à écumer. La viande est cuite si l'on peut l'écraser avec une fourchette. Sinon remettre un petit peu d'eau et prolonger la cuisson.
4. Sortir la viande. Préparer un roux avec du beurre et de la farine et l'incorporer au jus de cuisson pour obtenir une sauce consistante et homogène. Rajouter des champignons, de la crème. Remettre les morceaux de viande, mélanger. C'est prêt !

Bonne dégustation !

